PIANO DI COTTURA ELETTROGAS

Installazione - Uso - Manutenzione

IT

COOKING HOB ELECTROGAS

Installation - Use - Maintenance

GB

TABLES DE CUISSON ÉLECTROGAZ

Installation - Emploi - Entretien

FR

EINBAUKOCHGERÄT ELEKTRO-GAS

Installation - Gebrauch - Wartung

DE

PLACA DE COCCIÓN ELECTROGAS

Instalación - Uso - Mantenimiento

ES

INBOUWKOOKTOESTEL ELECTROGAS

Installatie - Gebruik - Onderhoud

NL

MESAS DE ENCASTRAR ELECTROGÁS

Instalação - Uso - Manutenção

PT

IT

Caro Cliente,

sentitamente La ringraziamo e ci congratuliamo per la scelta da Lei fatta.
Questo nuovo prodotto, accuratamente progettato e costruito con materiali di primissima qualità, è stato accuratamente collaudato per poter soddisfare tutte le Sue esigenze di una perfetta cottura.
La preghiamo pertanto di leggere e rispettare le facili istruzioni che Le permetteranno di raggiungere eccellenti risultati sin dalla prima utilizzazione.
Con questo moderno apparecchio Le formuliamo i nostri più vivi auguri.

IL COSTRUTTORE

GB

Dear customer,

We thank you and congratulate you on your choice.
This new carefully designed product, manufactured with the highest quality materials, has been carefully tested to satisfy all your cooking demands.
We would therefore request you to read and follow these easy instructions which will allow you to obtain excellent results right from the start.
May we wish you all the very best with your modern appliance!

THE MANUFACTURER

FR

Chère cliente, Cher client,

merci et sincères félicitations pour le choix que vous avez fait.
Ce nouveau produit, développé avec soin et fabriqué avec des matières de toute première qualité, a été soigneusement rodé pour satisfaire toutes Vos exigences d'une cuisson parfaite.
Veuillez lire attentivement les instructions simples portées sur cette notice qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation.
Nous vous souhaitons une entière et pleine satisfaction quant à l'utilisation de cet appareil moderne.

LE CONSTRUCTEUR

Indice

Istruzioni per l'utente

Installazione 4
Uso 4-8
Manutenzione 30

Istruzioni per l'installatore

Installazione 34
Collegamento gas 36
Collegamento elettrico 40
Caratteristiche utilizzatori 42-45

QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO. IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRONEO OD ASSURDO.

Index

Instructions for use

Installation 4
Use 4-8
Maintenance 30

Instructions for the installater

Installation 34
Gas connection 36
Electrical connection 40
User characteristics 42-45

THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.

Index

Notice d'emploi

Installation 4
Mode d'emploi 4-8
Entretien 30

Modalités d'installation

Installation 34
Connexion gaz 36
Branchement électrique 40
Caractéristiques utilisateurs 42-45

CE PRODUIT EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE. LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES ET BLESSURES CAUSÉES PAR UNE INSTALLATION INCORRECTE OU PAR UN USAGE IMPROPRE, ERRONÉ OU ABSURDE.

DE

Sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen und beglückwünschen uns für Ihre Wahl.
Dieses neue Produkt, sorgfältig entworfen und mit erstklassigen Materialien hergestellt, wurde genau geprüft um alle Ihre Forderungen an ein perfektes Kochen zu erfüllen.
Wir bitten Sie deshalb die einfachen Anweisungen zu lesen und einzuhalten, damit von der ersten Anwendung an ausgezeichnete Ergebnisse erreicht werden können.
Mit diesem modernen Apparat wünschen wir Ihnen das Beste.

DER HERSTELLER.

ES

Estimado Cliente,

le agradecemos mucho y le felicitamos por su elección.
Este nuevo producto, cuidadosamente estudiado y construido con materiales de primera calidad, ha sido probado esmeradamente para poder satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.
Por lo tanto le rogamos lea y respete las fáciles instrucciones que le permitirán llegar a resultados excelentes desde la primera utilización.
Con este moderno aparato le expresamos nuestras mejores felicitaciones.

EL CONSTRUCTOR

NL

Geachte klant,

wij danken u en feliciteren ons met de door u gedane keuze.
Dit nieuwe produkt, zorgvuldig ontworpen en geconstrueerd uit materialen van de allerbeste kwaliteit, is gedegen uitgetest om al uw eisen voor een perfect kookresultaat te kunnen bevredigen.
Wij verzoeken u daarom de eenvoudige instructies te lezen en te respecteren, dewelke het u toe zullen staan om al vanaf het eerste gebruik uitstekende resultaten te bereiken.
Met dit moderne apparaat doen wij u onze welgemeende gelukwensen toekomen.

DE FABRIKANT

PT

Ex.mo. Sr. Cliente,

Agradecemos, muito sinceramente a sua escolha, e aproveitamos da ocasião para o felicitar.
Este novo produto, que foi projectado com grande atenção e construído com os melhores materiais, foi verificado e aprovado, de maneira a dar-lhe imensa satisfação para um cozinhado perfeito.
Por conseguinte, pedimos que leia e siga as fáceis instruções que lhe permitirão de alcançar excelentes resultados desde o início da sua utilização.
Juntamente com este moderno aparelho, aproveitamos para lhe enviar os nossos melhores cumprimentos.

O FABRICANTE

Inhaltsverzeichnis	
Anweisungen für den Benutzer	
Installation	*5*
Gebrauch	*5-9*
Wartung	*31*
Anweisungen für den Installateur	
Installation	*35*
Gasanschluß	*37*
Elektroanschluß	*41*
Technische Daten	*42-45*

DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT. FÜR SCHADEN AN SACHEN ODER PERSONEN, DIE AUF FALSCHE INSTALLATION BZW. UNGEEIGNETEN GEBRAUCH ODER MISSBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINERLEI VERANTWORTUNG.

Indice	
Instrucciones para el usuario	
Instalación	5
Utilización	5-9
Mantenimiento	31
Instrucciones para el instalador	
Instalación	35
Conexión gas	37
Conexión eléctrica	41
Caracteristícas utilizadores	42-45

ESTE PRODUCTO FUE CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO DOMÉSTICO. EL CONSTRUCTOR DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE DAÑOS EVENTUALES A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRADO O ABSURDO.

Index	
Instructies voor de gebruiker	
Installatie	*5*
Gebruik	*5-9*
Onderhoud	*31*
Instructies voor de installateur	
Installatie	*35*
Gasaansluiting	*37*
Elektrische aansluiting	*41*
Karakteristieken verbruikers	*42-45*

DIT PRODUKT IS ALS HUISHOUDELIJK APPARAAT GEDACHT. VOOR BESCHADIGINGEN AAN SPULLEN OF PERSONEN DIE AAN VERKEERDE INSTALLATIE, MISBRUIK OF VERKEERDE GEBRUIK ZIJN TE WIJTEN, NEEMT DE FABRIKANT GEEN VERANTWOORDELIJKHEID OP ZICH.

Índice	
Instruções para o utilizador	
Instalação	5
Utilização	5-9
Manutenção	31
Instruções para o instalador	
Instalação	35
Conexão do gás	37
Conexão eléctrica	41
Caracteristícas das pecas a utilizar	42-45

ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA UMA UTILIZAÇÃO DE TIPO DOMÉSTICA. O FABRICANTE DECLINA TODAS AS RESPONSABILIDADES NO CASO DE EVENTUAIS DANOS A COISAS OU PESSOAS DERIVADOS DE UMA INSTALAÇÃO INCORRECTA OU DE USO IMPRÓPRIO, ERRÓNEO OU ABSURDO.

IT

Istruzioni per l'utente

Installazione

Tutte le operazioni relative all'installazione (allacciamento elettrico, allacciamento gas, adattamento al tipo di gas, conseguenti regolazioni, ecc.) devono essere eseguite da personale qualificato secondo le norme vigenti. Per le istruzioni specifiche vedi la parte riservata all'installatore.

Uso

Bruciatori gas (Figg. 1-3).
L'accensione del bruciatore avviene avvicinando una fiammella ai fori della parte superiore dello stesso premendo e ruotando in senso antiorario la manopola corrispondente sino a farne coincidere l'indice con la posizione di massimo. Ad accensione avvenuta regolare la fiamma secondo la necessità. La posizione di minimo si trova al termine delle rotazione antioraria. Nei modelli con accensione automatica agire sulla manopola come sopra descritto, premendo contemporaneamente l'apposito pulsante. Nei modelli con accensione automatica/simultanea (a una mano) è sufficiente agire come sopra descritto sulla sola manopola corrispondente.
La scarica elettrica fra candelina e bruciatore dà luogo all'accensione del bruciatore interessato. Ad accensione avvenuta rilasciare immediatamente il pulsante regolando la fiamma secondo necessità.
L'accensione del bruciatore nei modelli con sicurezza termoelettrica avviene come

GB

Instructions for use

Installation

All the operations concerned with the installation (electrical and gas connections, adaptation to type of gas, necessary adjustments, etc.) must be carried out by qualified technicians, in terms with the standards in force.
For specific instructions, kindly read the part reserved for the installation technician.

Use

***Gas burners** (Fig. 1-3).*
The ignition of the gas burner is carried out by putting a small flame to the upper part holes of the burner, pressing and rotating the corresponding knob in an anti-clockwise manner, until the maximum position has coincided with the marker. When the gas burner has been turned on, adjust the flame according to need. The minimum position is found at the end of the anti-clockwise rotation direction.
In models with automatic ignition, operate the knob as described above, pressing simultaneously, the corresponding push-button.
For models with automatic/simultaneous (with one hand) ignition, it is sufficient to proceed as described above using the corresponding knob. The electric spark between the ignition plug and the burner provides the ignition of the burner itself. After ignition, immediately release the push-button and adjust the flame according to need.
For models with a thermoelectric safety

FR

Notice d'emploi

Installation

Toutes les opérations relatives à l'installation (branchement électrique, raccordement gaz, adaptation au type de gaz, réglages nécessaires, etc...) doivent être effectuées par des spécialistes suivant les normes en vigueur.
Pour les instructions spécifiques, voir la partie qui concerne les modalités d'installation.

Mode d'emploi

Brûleurs à gaz (Fig. 1-3). On allume le brûleur en approchant une petite flamme aux trous de sa partie supérieure en poussant et tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre la manette correspondant jusqu'à faire coïncider l'aiguille avec la position de maximum.
Quand le bruleur est en marche, règler la flamme selon la nécéssité. La position de minimum se trouve à la fin de la rotation contraire au sens des aiguilles d'une montre.
Pour les modèles à allumage automatique tourner la manette comme indiquè ci-dessus, en poussant en meme temps le bouton spècial. Pour les modèles à allumage automatique/simultané (à une main), il suffit d'agir sur le bouton correspondant, comme il est indiqué ci-dessus. La décharge électrique entre la petite bougie et le brûleur allume le brûleur interessé.
Quand le brûleur est allumé, lâcher la manette, et regler la flamme selon nécéssité.
Dans le cas de modèles doués de sûreté thermo-

DE

Anweisungen für den Benutzer

Installation

Sämtliche Installationsarbeiten (Elektroanschluß, Gasanschluß, Anpassung an einen anderen Gastype, darauffolgende Einstellungen, usw.) müssen laut der geltenden Vorschriften durch Fachpersonal ausgeführt werden.
Für die spezifischen Anleitungen verweisen wir an den dem Installateur vorbehaltenen Teil.

Gebrauch

Gasbrenner *(Abb. 1-3). Zur Anzündung des Gasbrenners eine Flamme gegen die kleinen Löcher an der Brennstelle halten, wobei man den entsprechenden Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Großstellung dreht und gedrückt hält. Sobald der Brenner angezündet ist, Gasflamme auf die gewünschte Stellung regeln. Die Kleinstellung befindet sich am Ende der Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn. Bei den Modellen mit automatischer Anzündung den Knopf wie oben beschrieben bis zur Kleinstellung drehen, wobei man gleichzeitig auf das dafür bestimmte Anzündungsknöpfchen drückt. Bei den Modellen mit automatischer/simultaner Zündung (einhändig) nur den entsprechenden Bedienknopf wie oben beschrieben betätigen.*
Die elektrische Entladung zwischen diesem Element und dem Brenner verursacht die Anzündung der gewünschten Brennstelle. Sobald der Brenner an ist, den Knopf sofort loslassen und die Flamme nach Wunsch regeln.
Die Brennerzündung bei den Modellen mit thermoelektrischer Sicherheit erfolgt

ES

Instrucciones para el usuario

Instalación

Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica, conexión de gas, adaptación al tipo de gas, regulaciones correspondientes, etc.) tienen que ser efectuadas por personal cualificado según las normas vigentes.
Para las instrucciones específicas véase la parte reservada al instalador.

Utilización

Quemadores de gas

(Fig. 1-3). El encendido del quemador tiene lugar acercando una llama a los agujeros de la parte de arriba del mismo quemador presionando y girando en sentido antihorario el puño correspondiente hasta que su indicador coincida con la posición de máximo. Una vez efectuado el encendido regular la llama según la necesidad. La posición de mínimo está al final de la rotación antihoraria.
En los modelos con encendido automático actuar sobre el puño como descrito arriba, presionando contemporáneamente el apropiado pulsador. En los modelos con encendido automático/simultáneo (con una mano) es suficiente accionar el mando respectivo como se indicó anteriormente.
La descarga eléctrica entre bujía y quemador provoca el encendido del quemador interesado. Una vez efectuado el encendido soltar inmediatamente el pulsador regulando la llama según la necesidad.

NL

Instructies voor de gebruiker

Installatie

Alle handelingen met betrekking tot de installatie (elektrische aansluiting, gasaansluiting, aanpassing aan een andere gassoort, daaruit voortvloeiende afstellingen, enz.) moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel volgens de geldende normen. Zie voor de specifieke instructies het gedeelte gereserveerd voor de installateur.

Gebruik

Gasbrander *(Afb. 1-3). De ontsteking van de brander gebeurt door een vlammetje dicht bij de gaatjes bovenop de brander te houden en gelijktijdig de corresponderende knop in te drukken en tegen de klok in te draaien totdat deze overeenkomt met de 'maximum'- indicatie. Regel na ontsteking de vlam naar wens. De 'minimum'-positie bevindt zich aan het einde van de draaiing tegen de klok in.*
Bij de modellen met automatische ontsteking de draaiknop bedienen zoals boven omschreven, terwijl tegelijkertijd de drukknop ernaast wordt ingedrukt. De hierbij ontstane vonk zal de desbetrefende brander doen ontsteken.
In de modellen die automatisch / gelijktijdig (met een hand) kunnen worden aangestoken, hoeft u enkel en alleen op de overeenstemmende knop de voormelde werkwijze te volgen.
Na ontsteking de drukknop direct loslaten en de vlam naar wens regelen.
Op de modellen met een thermo-elektrische veiligheid kan u de vuren aansteken zoals in de diverse

PT

Instruções para o utilizador

Instalação

Todas as operações relativas à instalação (ligação eléctrica, ligação de gás, adaptação ao tipo de gás, regulações subsequentes, etc.) terão de ser efectuadas por pessoal qualificado, segundo as normas em vigor.
Para instruções específicas, veja-se a parte reservada para o técnico instalador.

Utilização

Queimador de gás

(Fig. 1-3). Para acender o queimador de gás, ponha a chama nos furos da parte superior do dito queimador, fazendo pressão e rodando o punho correspondente em sentido anti-horário até fazer coincidir o índice com a posição máxima. Logo que o queimador de gás estiver aceso, regule a chama segundo a necessidade. A posição mínima encontra-se no termo da rotação anti-horária. Nos modelos com atamento automático, accionar o punho como descrito em cima, fazendo pressão, simultâneamente, sobre o correspondente botão de pressão. Nos modelos com acendimento automático/simultâneo (com uma mão), basta seguir o procedimento descrito acima apenas no botão correspondente.
A descarga eléctrica entre a velazinha e o queimador de gás acenderá este último. Logo que o queimador estiver aceso, solte imediatamente o botão de pressão, regulando a chama segundo a necessidade.
O acendimento do

nei diversi casi sopra descritti tenendo premuta a fondo la manopola nella posizione di massimo per circa 3/5 secondi. Nel rilasciare la manopola assicurarsi che il bruciatore rimanga acceso.
N.B. - si consiglia di usare pentole di diametro adatto ai bruciatori evitando che la fiamma al massimo fuoriesca dal fondo delle stesse
- non lasciare pentole vuote sul fuoco acceso
- sui piani Crystal non usare accessori di cottura alla griglia.
Al termine della cottura è buona norma provvedere anche alla chiusura del rubinetto principale del condotto e/o della bombola.

Piastre elettriche / Elementi riscaldanti vetroceramici (Figg. 2-2a-3). Ruotare la manopola sulla posizione corrispondente alle necessità di cottura tenendo presente che a numero maggiore corrisponde maggiore erogazione di calore, vedi tabella "utilizzo piastre elettriche"/elementi riscaldanti vetroceramici.
La lampada spia accesa segnala l'inserimento della piastra.
Va comunque considerato normale, per certi tipi di lampada, il permanere di una leggera luminescenza anche a comandi disinseriti.

N.B. Nell'uso di piastre elettriche /elementi riscaldanti vetroceramici si consigliano recipienti a fondo piatto con diametro uguale o leggermente superiore a quello della piastra.
- evitare trabocchi di liquido; pertanto ad ebollizione avvenuta o comunque a liquido riscaldato ridurre l'erogazione di calore;

system, the burner is ignited as in the various cases described above, keeping the knob fully pressed on the maximum position for approximately 3/5 seconds. After releasing the knob, make sure the burner is actually lit.
N.B. - we recommend the use of pots and pans with a diameter matching that of the burner, thus preventing the flame from escaping from the bottom part and surrounding the pot
- do not leave any empty pots or pans on the fire
- do not use any tools for grill-cooking on Crystal hobs.
When cooking is finished, it is also a good norm to close the main gas pipe tap and/ or cylinder.

***Electrical plates / Vitroceramic heating elements** (Fig. 2-2a-3). Rotate the knob towards the position required for cooking and bear in mind that the higher the number, the higher the heat output. See table "use of electrical plates"/ heating elements vitroceramic.*
The pilot light signals that the plate is "on".
Some types of pilot lights will maintain some slight luminescence even after disconnection. That is quite normal.

N.B.: When using electrical plates / heating elements vitroceramic, we recommend flat bottom recipients with a diameter equal or slightly larger than that of the plate itself.
- *avoid liquid overflow. Therefore, after boiling or heating liquids, reduce the heat output;*
- *do not leave the electrical plates on with empty pots and pans;*

électrique, l'allumage du brûleur a lieu comme dans les cas décrits ci-dessus en appuyant à fond sur la manette placée à la position maximale pendant environ 3/5 secondes. Au moment où vous relâchez la manette, assurez-vous que le brûleur est allumé.
N.B.: - on Vous conseille d'utiliser des casseroles avec un diamètre proportionné aux brûleurs évitant que la flamme au maximum déborde de leur fond
- ne laissez jamais de casseroles vides sur le feu allumé
- n'employez pas d'ustensiles pour cuisson grill sur les plaques dessus verre.
A la fin de la cuisson il faut fermer le robinet principal du conduit et/ou de la bouteille.

Plaque électriques / Eléments de chauffe vitrocéramiques (Fig. 2-2a-3). Tourner le bouton dans la position correspondante aux nécessités de cuisson, en gardant à l'esprit que la position maximum correspond à la plus grand émission de chaleur, voir tableau "utilisation plaques électriques"/eléments de chauffe vitrocéramiques. Le voyant lumineux allumé indique le fonctionnement de la plaque.
Pour de certains types de voyants lumineux la permanence d'une légère luminiscence même à commandes déconnectées est tout à fait normale.

N.B. Dans l'emploi des plaques électriques / eléments de chauffe vitrocéramiques on Vous conseille des récipients à fond plat avec le diamètre égal ou legèrement superieur à celui de la plaque.
- éviter les débordements

DE

wie in den oben beschriebenen Fällen, den Bedienknopf dabei auf max. Leistungsstufe ca. 3/5 Sekunden bis zum Anschlag gedrückt halten.Wenn der Knopf wieder losgelassen wird, kontrollieren Sie, daß der Brenner angezündet bleibt. Es wird empfohlen, Töpfe mit dem richtigen Durchmesser im Verhältnis zur Größe der Brennstelle zu verwenden, um zu vermeiden, daß die Flammen um den Topf herum züngeln. Lassen Sie die Kochstellen nicht mit leeren Töpfen eingeschaltet; verwenden Sie keine Grillgeräte auf Crystal-Kochstellen. Es wird empfohlen, den Haupthahan der Gasleitung und/oder der Gasflasche nach dem Kochen immer zu schließen.

Kochplatten /Glaskeramik Heizelemente *(Abb. 2-2a-3). Den Schalter auf die den Kochanforderungen entsprechende Position drehen. Beachten Sie dabei, daß mit steigender Zahl auch die Heizleistung zunimmt, siehe Tabelle "Anwendung der Elektrokochplatten"/ Heizelemente glaskeramik. Die Kontrolleuchte zeigt das Einschalten der Kochplatte an.*

Das Fortbestehen eines leichten Nachleuchtens ist bei bestimmten Kontrolleuchten auch nach Abschaltung des Apparats allerdings als normal zu betrachten.

N.B.: für den Gebrauch der Elektro-Kochplatten / Heizelemente glaskeramik empfehlen wir die Verwendung vonTöpfen mit geradem Boden mit gleichem oder nur wenig größerem Durchmesser als die Kochplatte selbst;

- *vermeiden Sie das überlaufen von*

ES

El encendido de los quemadores en los modelos con seguridad termoeléctrica se efectúa como en los casos ya descritos, manteniendo el mando presionado a fondo en la posición de máximo durante unos 3/5 segundos. Al soltar la perrilla asegurarse que el quemador permanezca encendido.
N.B.: - se aconseja utilicen sartenes de diámetro apto a los quemadores evitando que la llama al máximo salga del fondo de las mismas
- no dejar ollas vacías con el fuego encendido
- sobre los planos Crystal no usar accesorios de cocción a la parrilla.
Al final de la cocción se aconseja cierren el grifo principal del tubo y/o de la bombona.

Placas eléctricas / Elementos calefactores vidriocerámicos (Fig. 2-2a-3-3a). Girar el puño en la posición que corresponda a las necesidades de cocción, teniendo en cuenta que a un número mayor corresponde mayor erogación de calor, véase tabla "utilización placas eléctricas"/elementos calefactores vidriocerámicos.
La luz indicadora encendida indica la activación de la placa.
De todas maneras se considera normal para ciertos tipos de lámpara, la persistencia de una luminiscencia ligera aún con los mandos desconectados.

N.B.: - Cuando se utilicen las placas eléctricas / elementos calefactores vidriocerámicos se aconsejas contenedores de

NL

voorgaande gevallen is uitgelegd: houd de knop ongeveer 3/5 seconden in de maximale stand ingedrukt.Wanneer men de knop loslaat, moet men zich ervan verzekeren, dat de vlam aan blijft.
N.B.: - Het wordt aangeraden pannen te gebruiken met een diameter die overeenkomt met de betreffende brander, voorkomend dat in de maximumstand de vlam buiten de pan uit slaat
- laat de kookplaten niet met lege pannen ingeschakeld
- vermijdt het gebruik van grilgerei op de Crystal-kookplaten.
Na beeindiging van het koken is het goed om ook de hoofdkraan van het systeem en/of van de gasfles te sluiten.

Elektrische kookplaten / Glaskeramik verwarmings-elementen *(Afb. 2-2a-3). Draai de bedieningsknop naar de gewenste kook positie, er rekening mee houdend dat een groter getal correspondeert met een grotere toevoer van warmte, zie de tabel "gebruik elektrische kookplaten" / verwarmings-elementen glaskeramik. De brandende indicatorverlichting geeft inschakeling van de plaat aan.*

Het voortduren van een flauwe uitstraling ook na uitschakeling van het toestel is een normaal verschijnsel bij bepaalde soorten kontrolelempjes.

N.B.:- Bij het gebruik van de elektrische platen / verwarmings-elementen glaskeramik wordt aangeraden om gebruik te maken van pannen met een platte bodem, waarvan de diameter gelijk is of iets groter dan is aangegeven op de plaat;

PT

queimador nos modelos com dispositivo segurança termoeléctrico, é feito da mesma forma que os casos acima descritos, mantendo carregado o botão na posição de máximo por 3/5 segundos Ao deixar de novo o manípulo certificar-se que o queimador fique aceso.
N.B. - Recomenda-se o uso de panelas com diâmetro igual ao dos queimadores evitando que a chama, quando estiver alta, saia por debaixo das ditas panelas
- não deixar panelas vazias sobre o lume aceso
- sobre planos Crystal não utilizar acessórios de cozedura à grelha.
Quando terminou de cozinhar, siga a boa regra de fechar igualmente a torneira principal do conduto e/ou do balão de gás.

Chapas eléctricas / Elementos acquecedores vidrocerâmicos (Fig. 2-2a-3). Rodar o punho em posição correspondente à maneira de cozinhar. O número mais elevado corresponde a uma maior distribuição de calor. Veja a tabela sobre a "utilização de chapas eléctricas"/ elementos acquecedores vidrocerâmicos.
A lâmpada piloto acendida indica o acendimento da chapa.
De qualquer maneira é considerado normal, para certos tipos de lâmpada, a permanência de uma ligeira luminescência mesmo com os comandos desligados.

N.B.: Quando usar chapas eléctricas / elementos acquecedores vidrocerâmicos, recomenda-se a utilização de recipientes com fundo plano, de um diâmetro igual ou ligeira-

IT

- non lasciare inserite le piastre elettriche a vuoto o con pentole o tegami vuoti;
- al termine della cottura riportare la manopola in posizione di chiuso e/o disinserito.

Al verificarsi di una anche minima frattura della superficie del piano vetroceramico di cottura disinserire immediatamente l'alimentazione elettrica.

GB

- *when cooking is finished, rotate the knob back into closing and/or disconnected position.*

In the event of even a slight fracture on the cooking vitroceramic surface, disconnect the electric power supply immediately.

FR

de liquide; ainsi après l'ébullition ou même, quand le liquide a été réchauffé, réduire l'émission de la chaleur;

- ne pas laisser les plaques électriques branchées à vide ou avec des casseroles ou des poêles vides;
- à cuisson terminée, tourner le bouton jusqu'à la position de fermeture et/ou déconnexion.

Si vous constatez l'apparition d'une fissure, même légère, sur la surface du plan vitrocéramique de cuisson, débranchez immédiatement l'appareil.

GAS
GAZ

* con griglia di riduzione
with reduction grid
avec grille de réduction
mit Reduziergitter
con rejilla de reducción
met reductierooster
com rede de redução

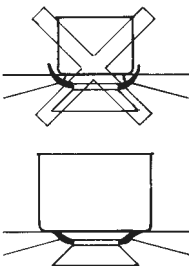
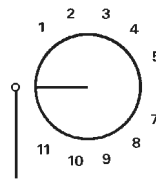


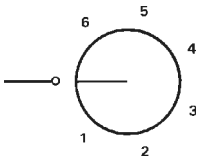
Fig. 1 - Abb. 1 - Afb. 1

pesciera	20x32
corona	Ø 20-32
rapido	Ø 20-26
semirapido	Ø 14-20
ausiliario *	Ø 10-14
fish	*20x32*
wok	*Ø 20-32*
fast	*Ø 20-26*
semifast	*Ø 14-20*
*auxiliary *	*Ø 10-14*
poisson	20x32
wok	Ø 20-32
rapide	Ø 20-26
semirapide	Ø 14-20
auxiliaire *	Ø 10-14
fischpfannel	*20x32*
wok	*Ø 20-32*
schnell	*Ø 20-26*
halbschnell	*Ø 14-20*
*hilfbrenner *	*Ø 10-14*
pesciera	20x32
corona	Ø 20-32
rápido	Ø 20-26
semirápido	Ø 14-20
auxiliar *	Ø 10-14
vis	*20x32*
wok	*Ø 20-32*
snel	*Ø 20-26*
matig snel	*Ø 14-20*
*sudderpit *	*Ø 10-14*
pesciera	20x32
coroa	Ø 20-32
rápido	Ø 20-26
semi-rápido	Ø 14-20
auxiliar *	Ø 10-14

PIASTRE ELETTRICHE
ELECTRICAL PLATES
PLAQUE ELECTRIQUES
KOCHPLATTEN
PLACAS ELÉCTRICAS
ELEKTRISCHE KOOKPLATEN
CHAPAS ELÉCTRICAS



DISINSERITO
SWITCHED OFF
DEBRANCHE
ABGESCHALTET
DESCONECTADO
UITGESCHAKELD
DESLIGADO



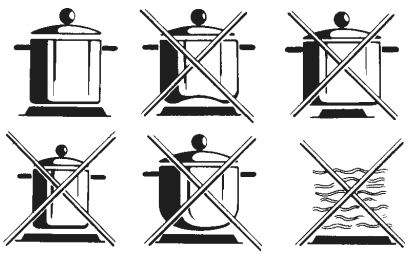


Fig. 2 - Abb. 2 - Afb. 2

DE

Flüssigkeiten, indem Sie nach Erreichen des Siedepunktes oder Erhitzen der Flüssigkeit die Wärmezufuhr zurückschalten;
- *lassen Sie die Elektro-Kochplatten nicht ohneTopf oder mit leeren Töpfen eingeschaltet;*
- *Nach dem Kochen drehen Sie den Knopf wieder auf die "AUS"-Position zurück.*

Sobald ein Rib in der glaskeramik Oberfläche sichtbar wird, ist das Gerät sofort vom Versorgungsnetz zu trennen.

ES

fondo llano con diámetro igual o un poco superior que él de la placa.
- eviten desbordamientos de líquidos; por lo tanto una vez que se haya llegado a la ebullición o a la calefacción del líquido reduzcan la erogación del calor;
- no dejen enchufadas las placas eléctricas vacías o con sartenes o cacerolas vacías;
- al final de la cocción volver a colocar el puño en la posición de cerrado y/o desactivado.

Al verificarse la más leve fractura del vidriocerámico, desconectar de inmediato la alimentación eléctrica.

NL

- *Overkoken van vloeistof vermijden; daarom bij het aan de kook raken of hoe dan ook bij verwarmde vloeistoffen de toevoer van warmte verminderen;*
- *de elektrische platen niet ingeschakeld laten zonder pan of met een lege pan of braadpan;*
- *Bij beeindiging van het koken de bedieningsknop naar de gesloten en/of uitgeschakelde positie brengen.*

Bij het vaststellen van zelfs het kleinst mogelijke scheurtje in het oppervlak van de verglaasd keramiek kookplaat onmiddellijk de elektriciteitstoevoer onderbreken.

PT

mente superior ao da chapa.
- evite o transbordar de líquidos; por conseguinte, logo que ferveu ou aqueceu líquidos, reduza a distribuição de calor;
- nunca deixe que as chapas eléctricas permaneçam acendidas ou com panelas ou frigideiras vazias.
- quando acabou de cozinhar, apague e/o desligue o forno rodando novamente o punho na devida direcção.

No caso em que se verifique até mesmo uma pequena racha na superfície vidrocerâmica do plano de cozedura, deslique imediatamente o aparelho da corrente electrica.

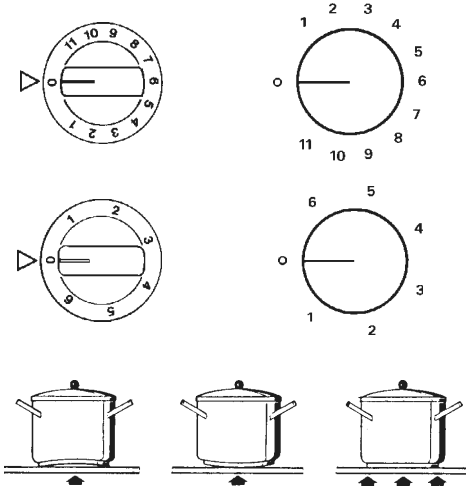
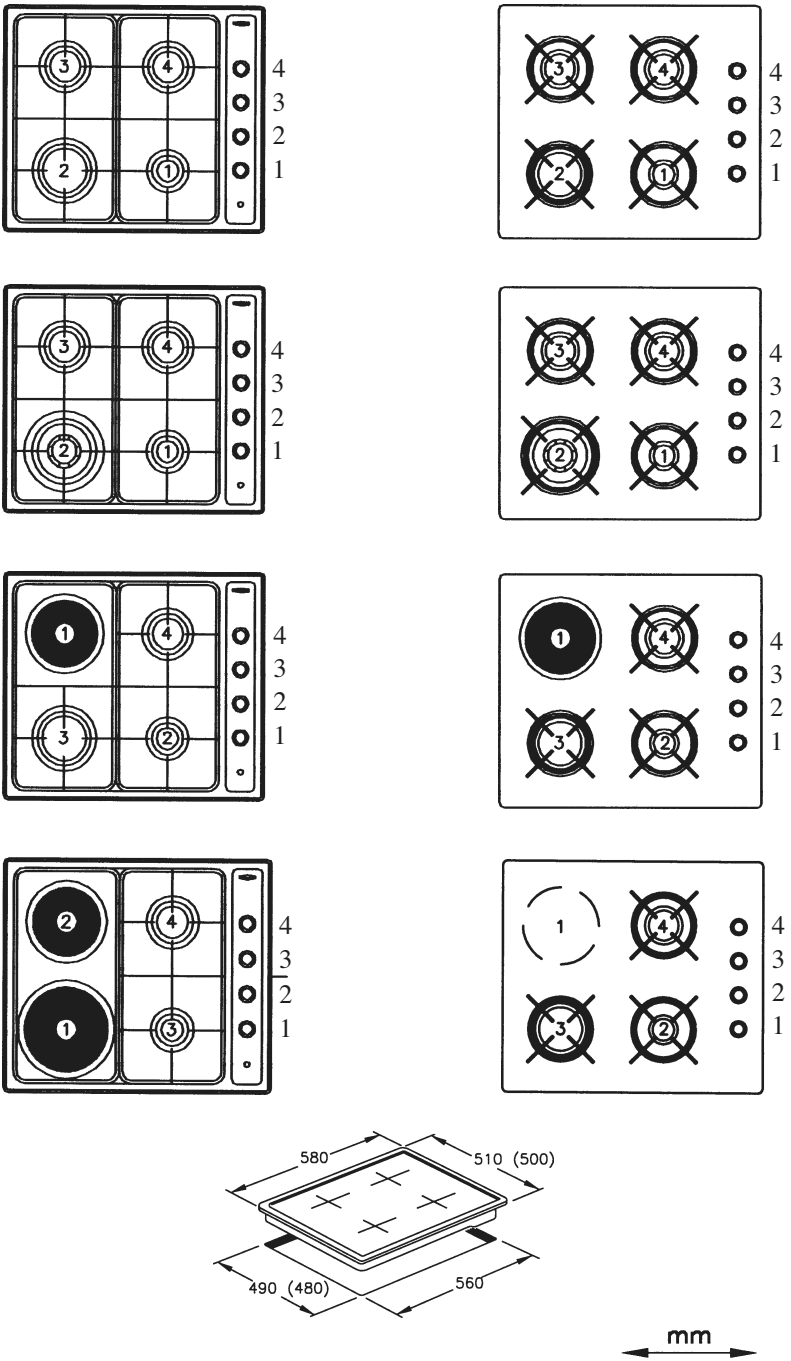
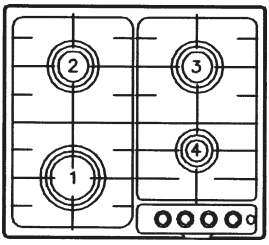


Fig. 2a - Abb 2a- Afb. 2a

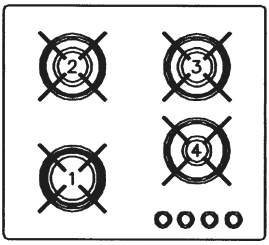


A

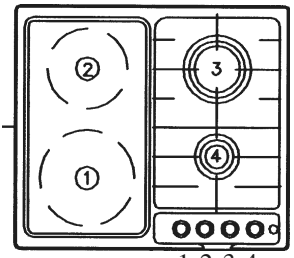
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



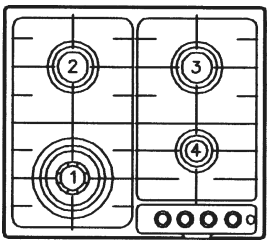
1 2 3 4



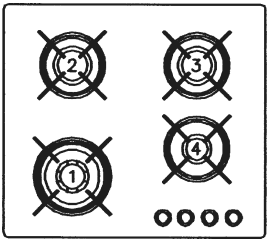
1 2 3 4



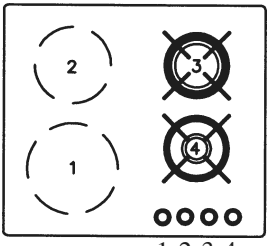
1 2 3 4



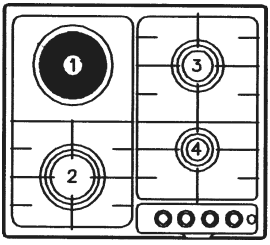
1 2 3 4



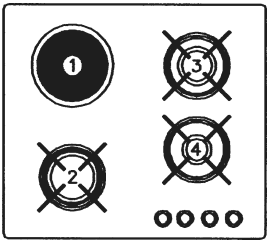
1 2 3 4



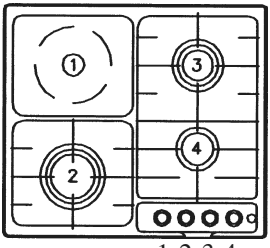
1 2 3 4



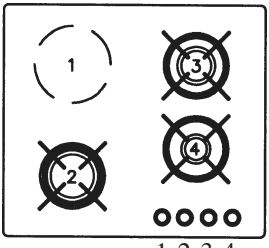
1 2 3 4



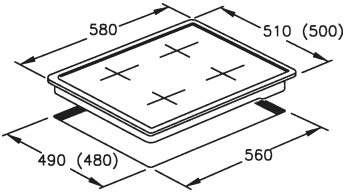
1 2 3 4



1 2 3 4



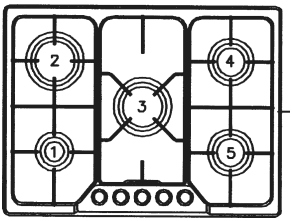
1 2 3 4



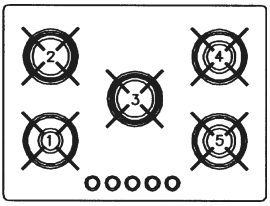
A

mm

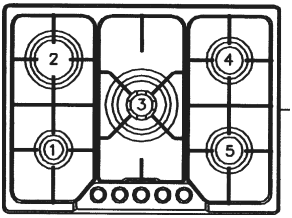
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



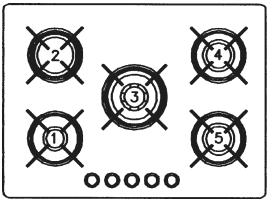
1 2 3 4 5



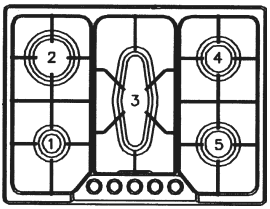
1 2 3 4 5



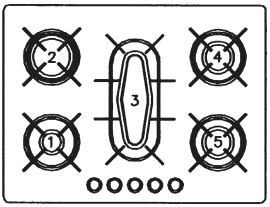
1 2 3 4 5



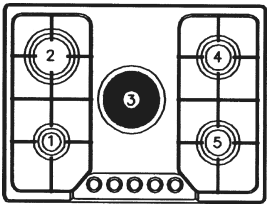
1 2 3 4 5



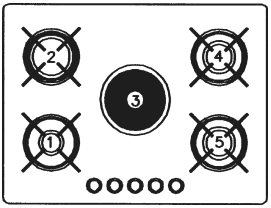
1 2 3 4 5



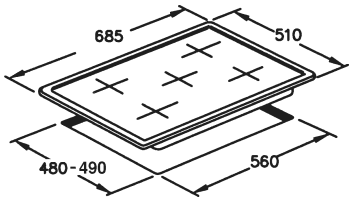
1 2 3 4 5



1 2 3 4 5



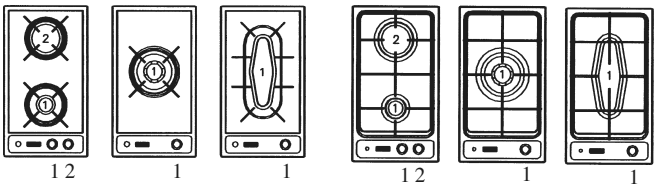
1 2 3 4 5

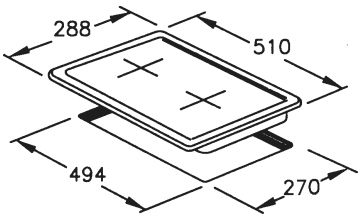


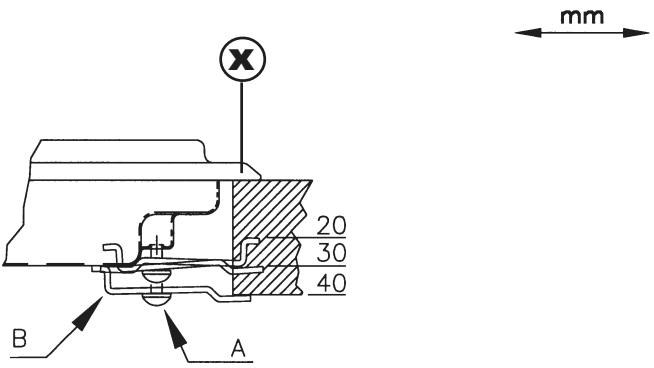
A

mm

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

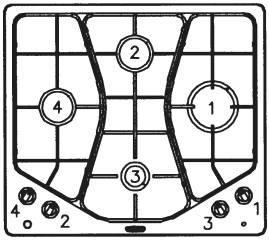


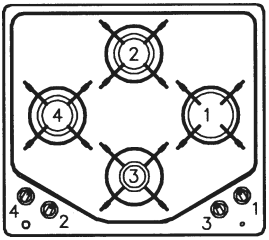


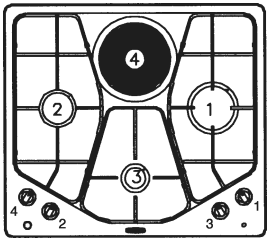


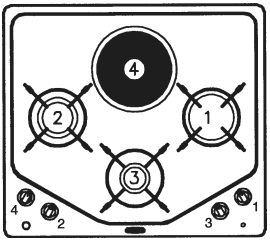
A

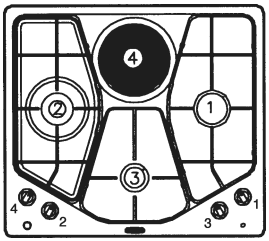
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

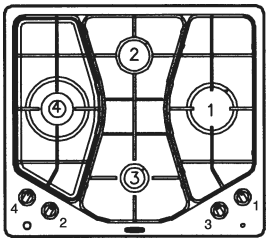


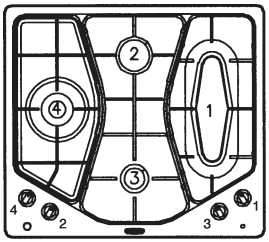


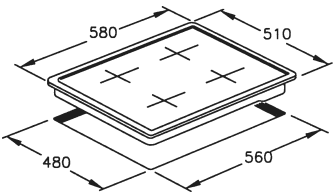








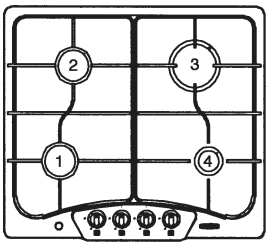




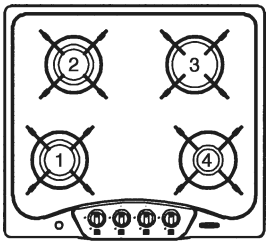
mm

B

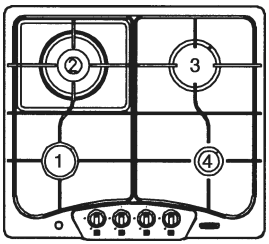
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



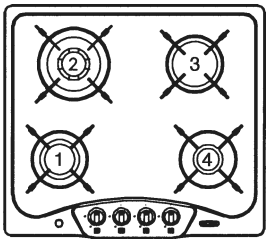
1 2 3 4



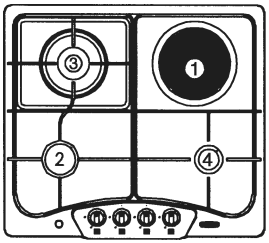
1 2 3 4



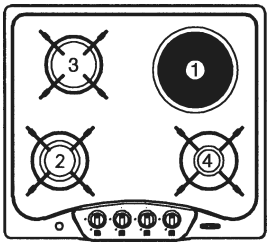
1 2 3 4



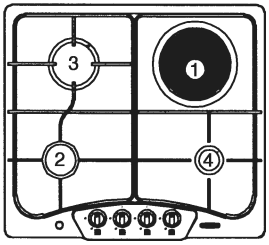
1 2 3 4



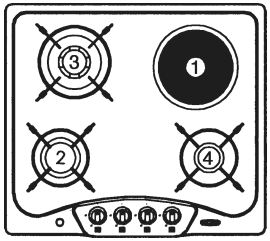
1 2 3 4



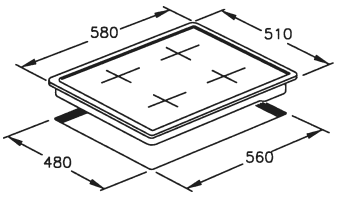
1 2 3 4



1 2 3 4



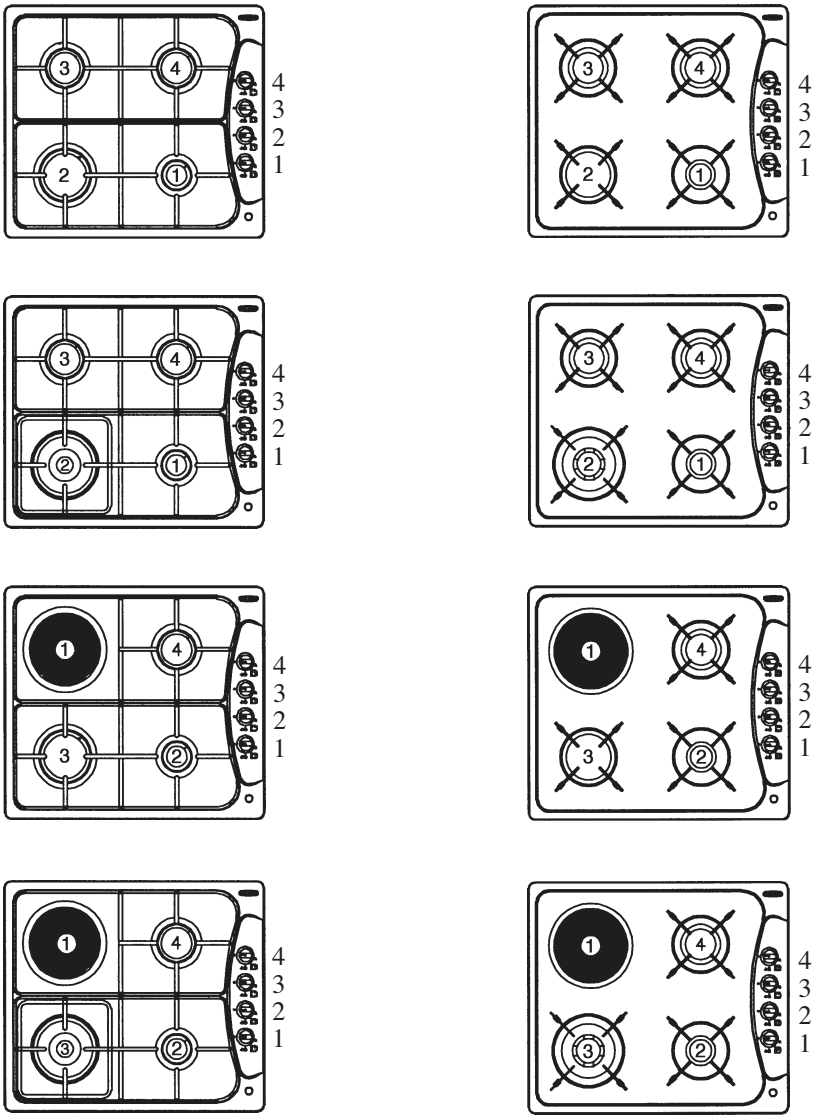
1 2 3 4



mm

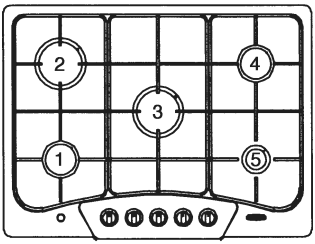
B

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

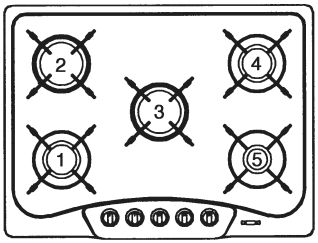


B

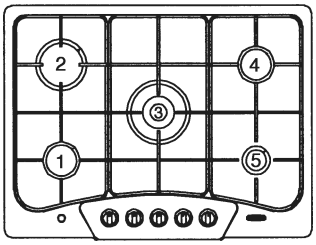
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



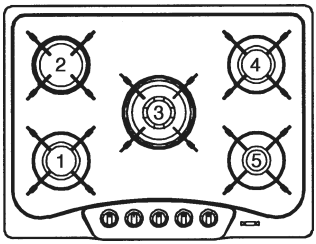
1 2 3 4 5



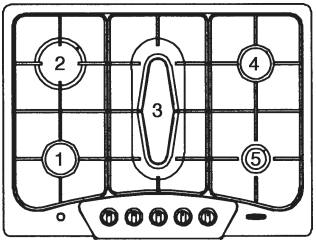
1 2 3 4 5



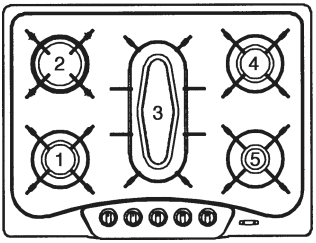
1 2 3 4 5



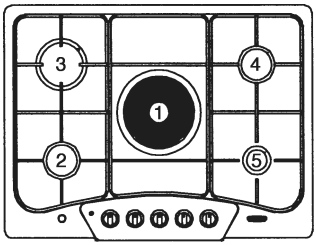
1 2 3 4 5



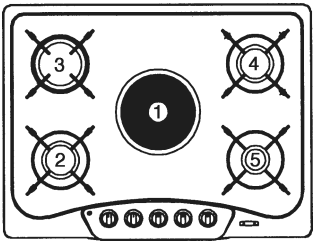
1 2 3 4 5



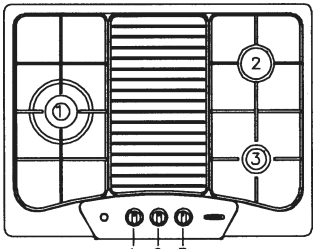
1 2 3 4 5

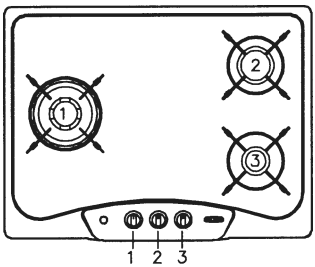


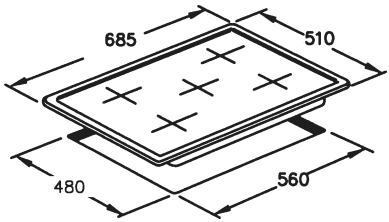
1 2 3 4 5



1 2 3 4 5



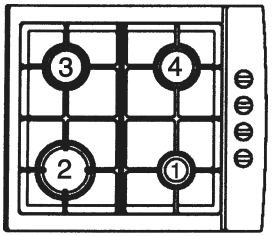


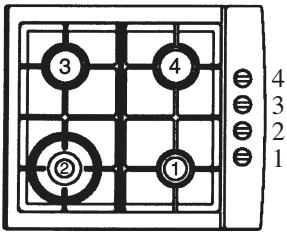


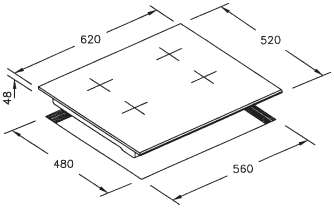
mm

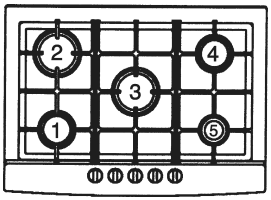
B

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

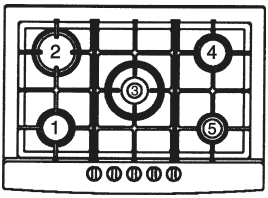




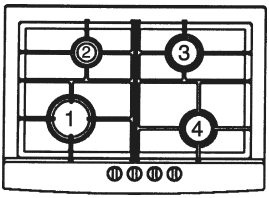




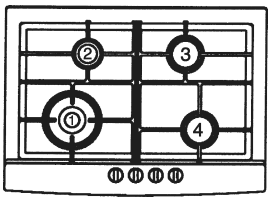
1 2 3 4 5



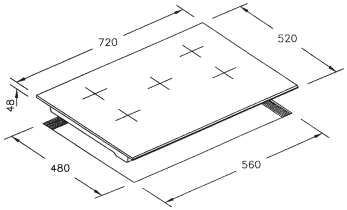
1 2 3 4 5



1 2 3 4



1 2 3 4



mm

B

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

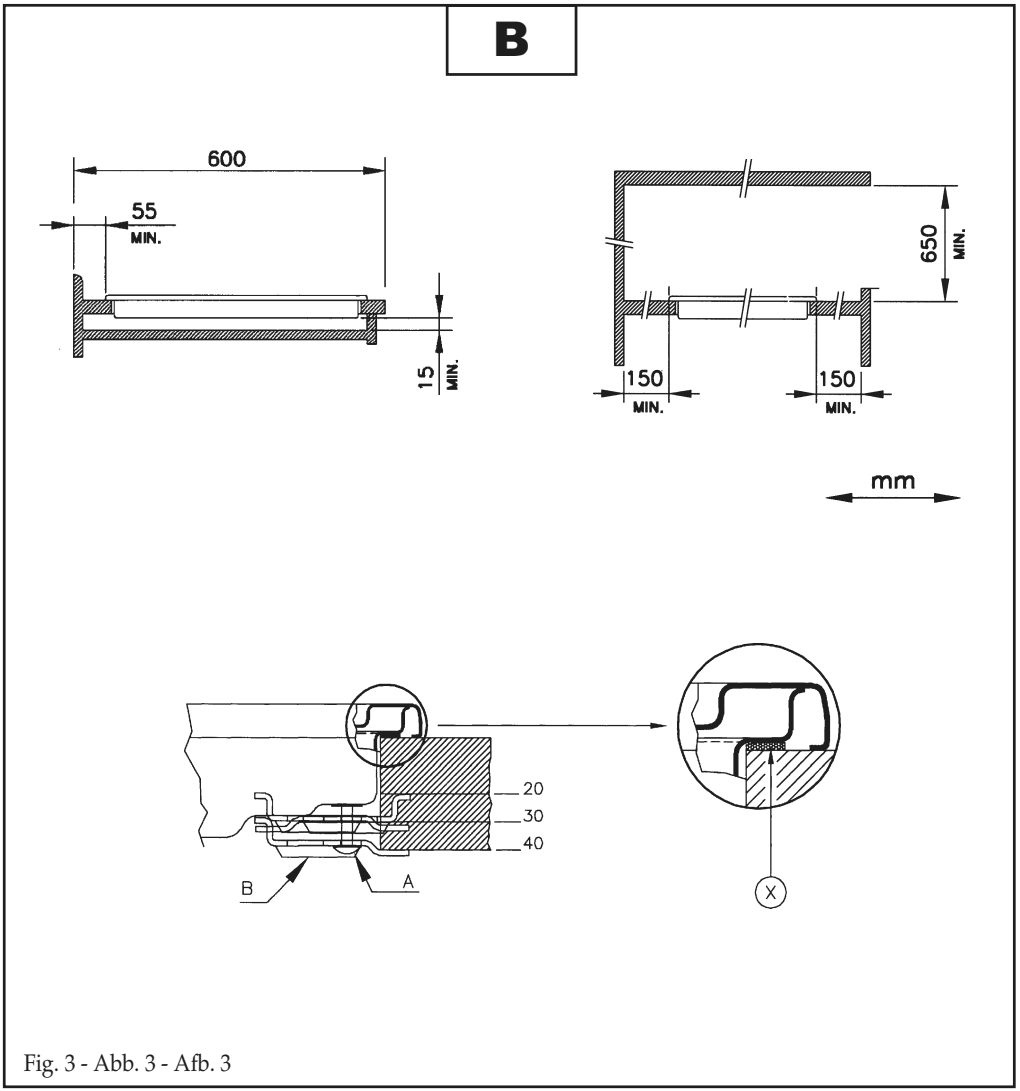
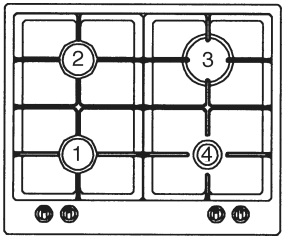
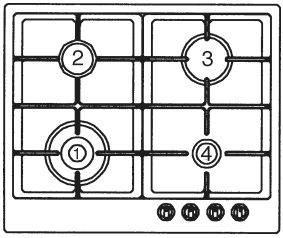


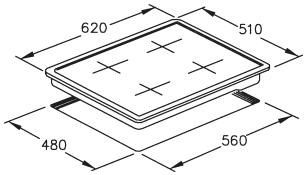
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

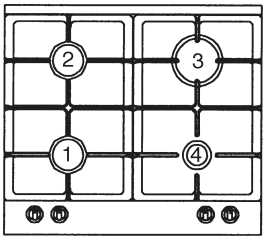


1 2 3 4

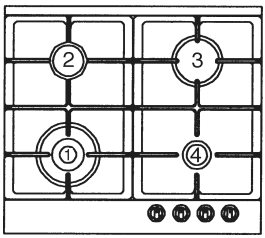


1 2 3 4

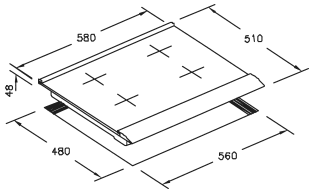


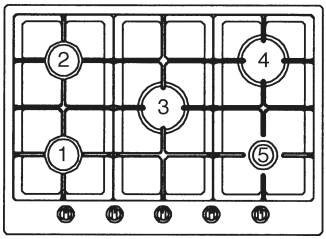


1 2 3 4

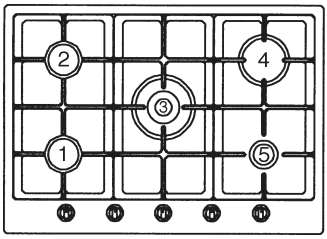


1 2 3 4

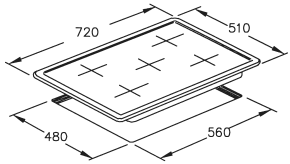


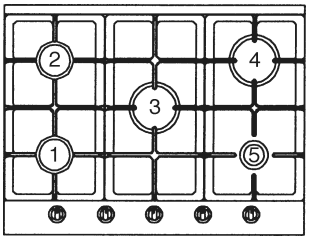


1 2 3 4 5

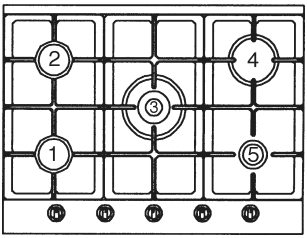


1 2 3 4 5

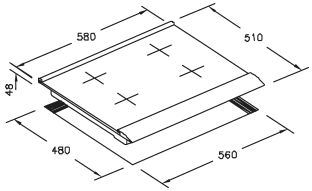


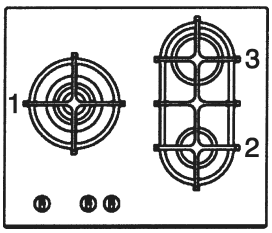


1 2 3 4 5

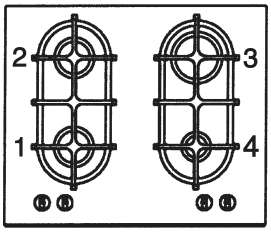


1 2 3 4 5

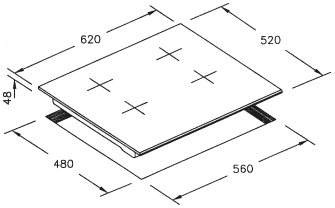




1 2 3

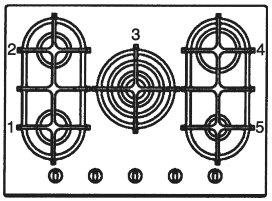


1 2 3 4

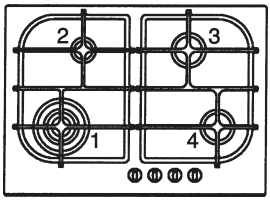


mm

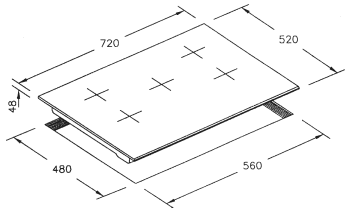
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



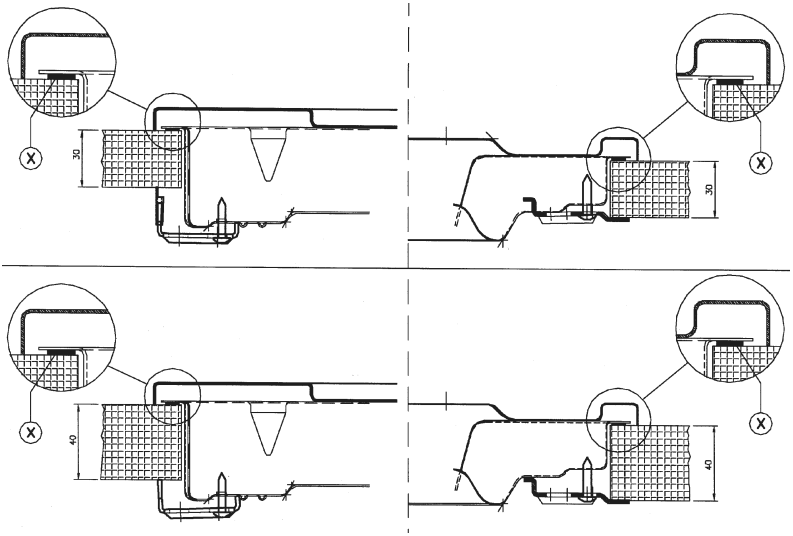
1 2 3 4 5



1 2 3 4

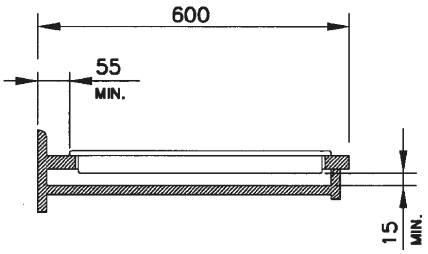


C



FISSAGGIO ANTERIORE
FRONT FIXING
FIXATION AVANT
FRONTSEITIGE BEFESTIGUNG
FIJACIÓN DELANTERA
VOORBEVESTIGING
FIXAÇÃO ANTERIOR

FISSAGGIO POSTERIORE
REAR FIXING
FIXATION ARRIÉRE
RÜCKSEITIGE BEFESTIGUNG
FIJACIÓN TRASERA
ACHTERBEVESTIGING
FIXAÇÃO POSTERIOR



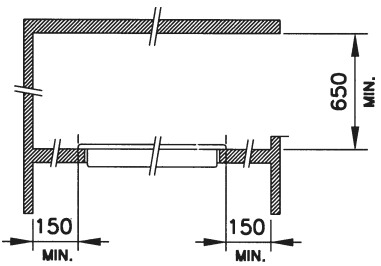
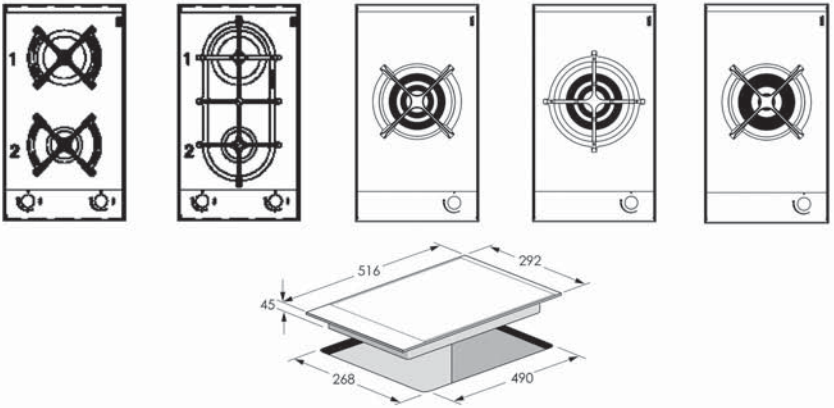
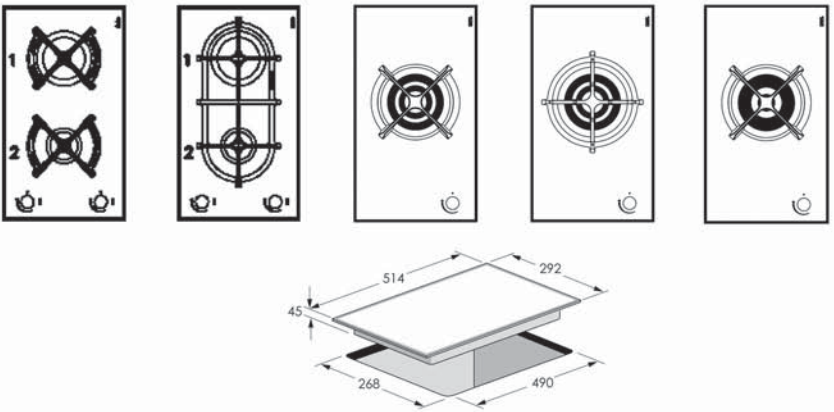
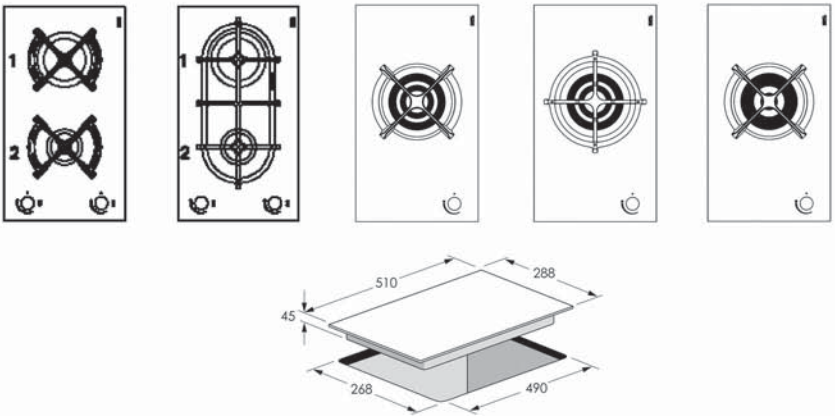


Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

mm







D

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

mm

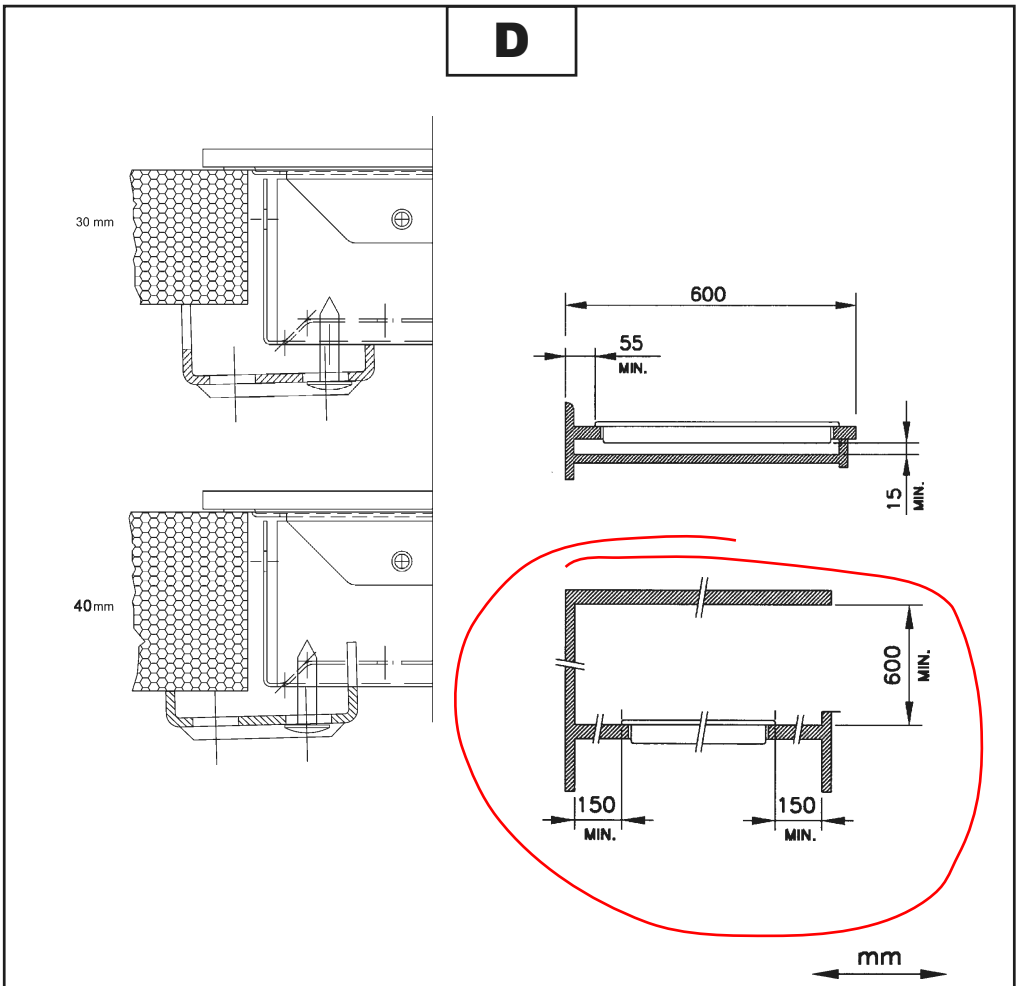
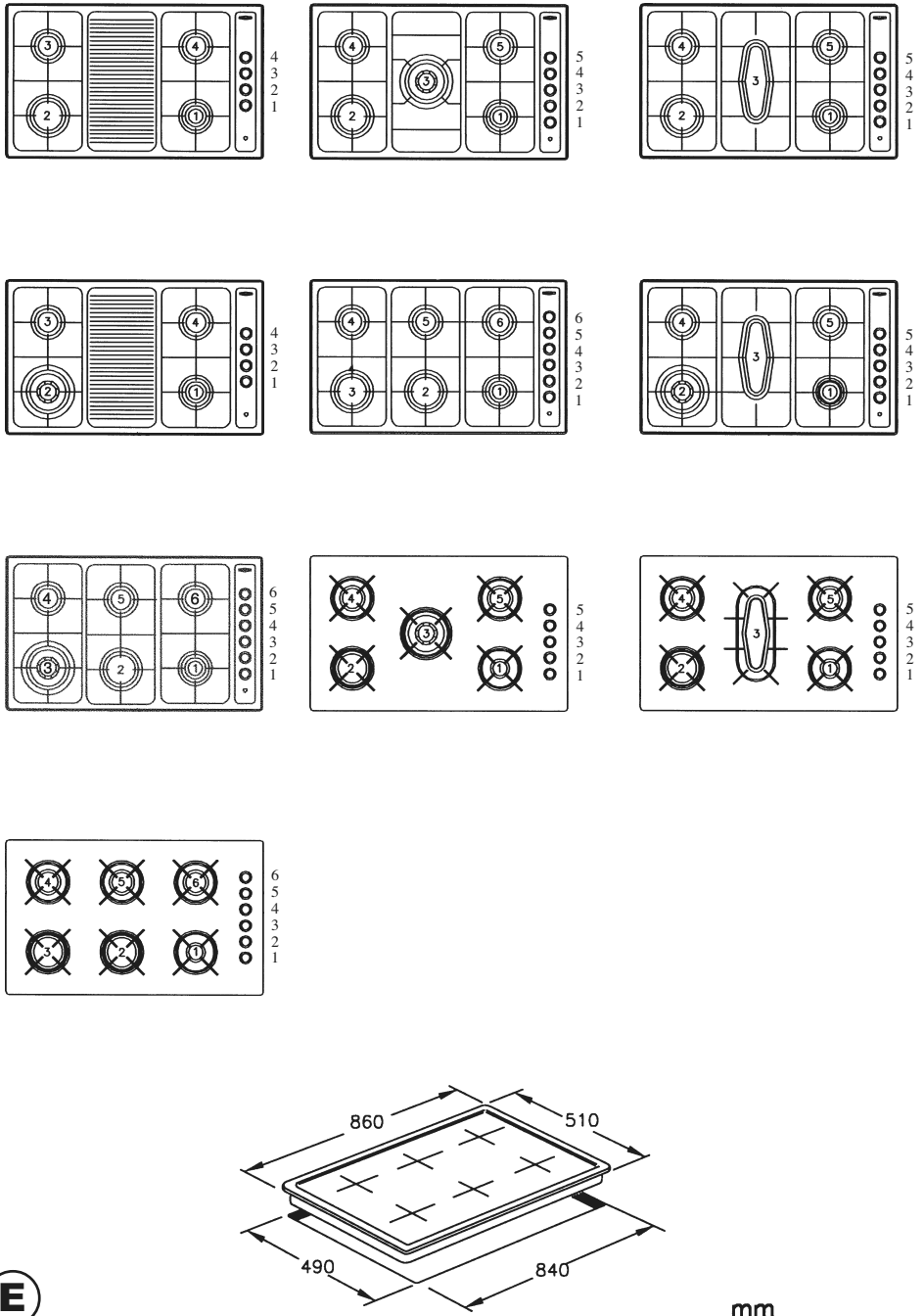
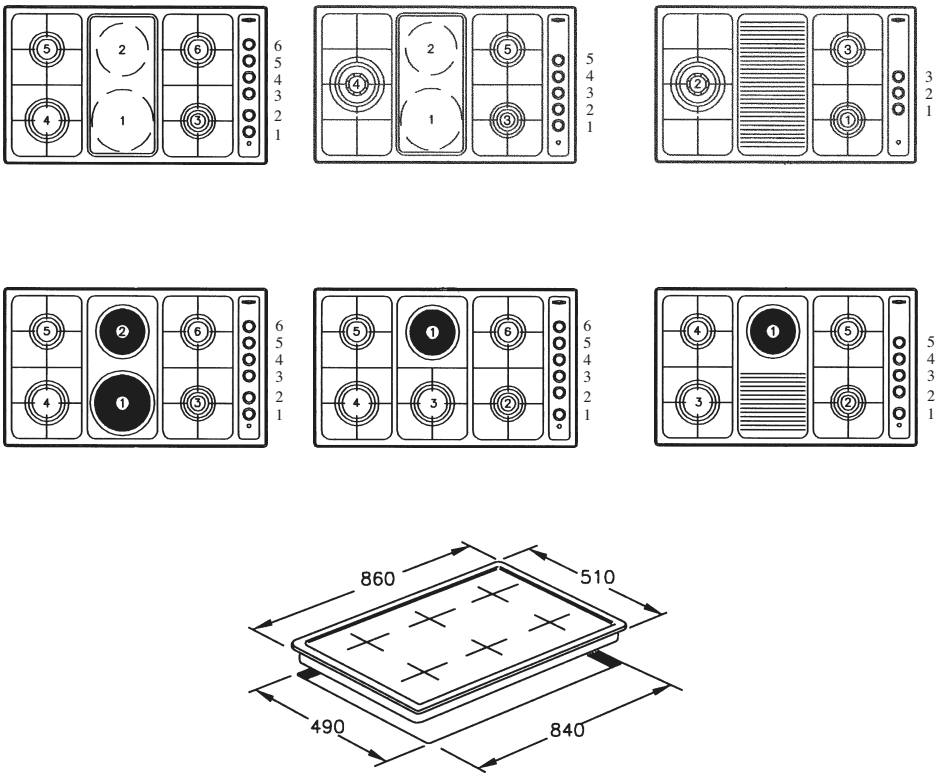


Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



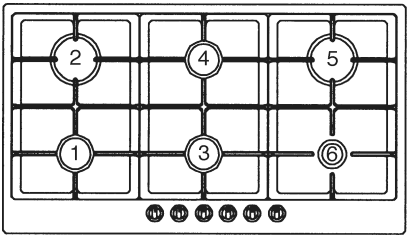
E

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

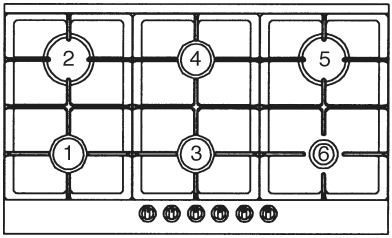


E

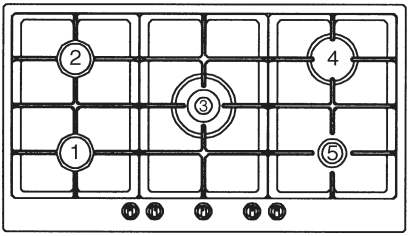
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



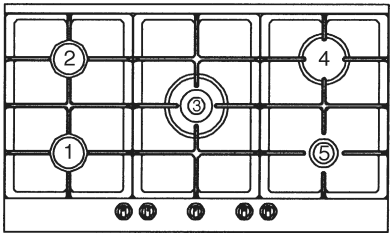
1 2 3 4 5 6



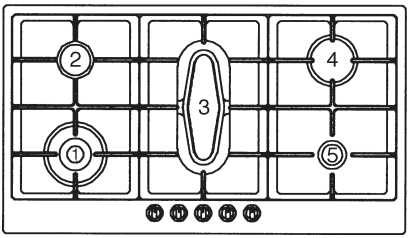
1 2 3 4 5 6



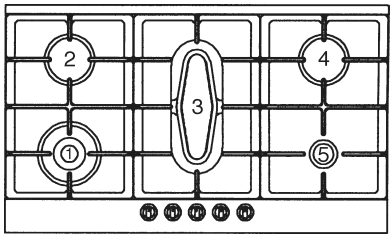
1 2 3 4 5



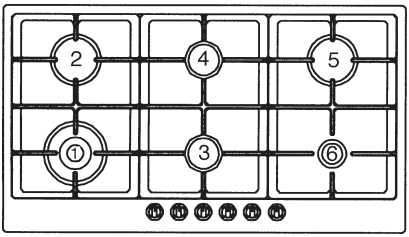
1 2 3 4 5



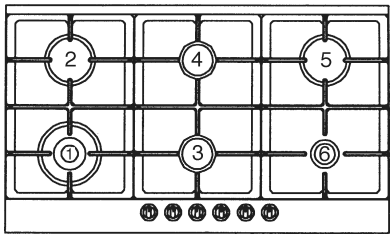
1 2 3 4 5



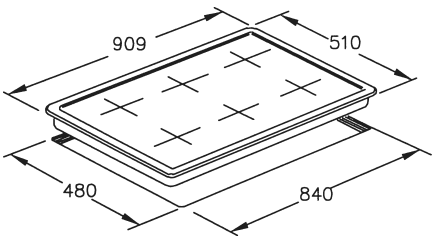
1 2 3 4 5

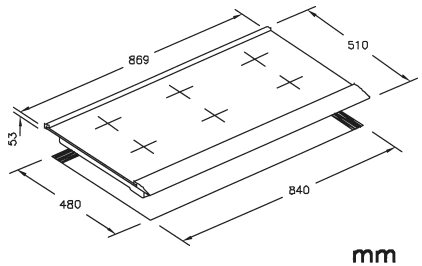


1 2 3 4 5 6



1 2 3 4 5 6

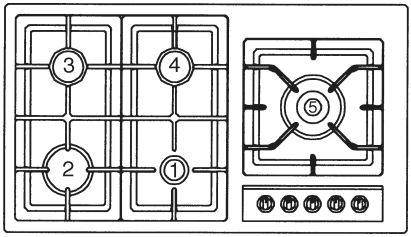




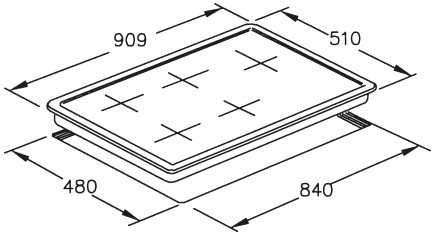
mm

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

E

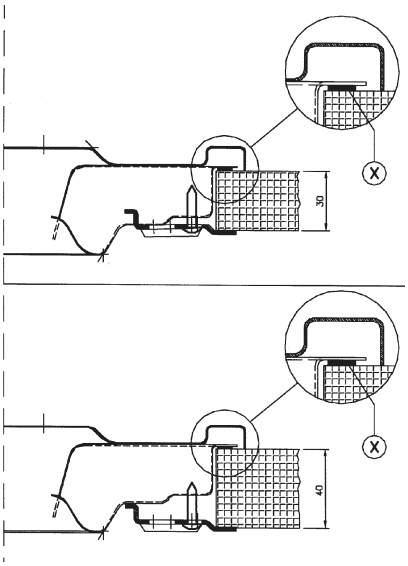


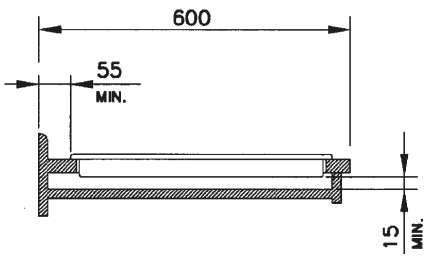
1 2 3 4 5



E

E





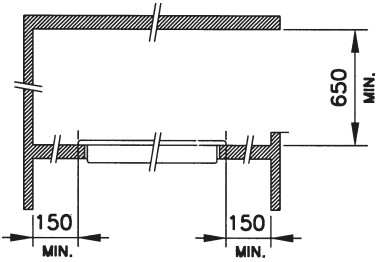


Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

mm

utilizzo piastre elettriche/elementi riscaldanti vetroceramici			
commutatore	**regolatore d'energia**	**intensità calore**	**tipi cottura**
1	1 - 2	tenue	sciogliere grassi ecc.; riscaldare piccole quantità di liquido
2	3 - 4	dolce	riscaldare medie quantità di liquido - creme salse a lunga cottura
3	5 - 6	lento	scongelare - riscaldare grandi quantità di liquido - cottura al di sotto della temperatura di ebollizione
4	7 - 8	medio	cottura arrosti teneri - cottura alla temperatura di ebollizione
5	9 - 10	forte	cottura arrosti - cottura lessi - cottura carni in padella
6	10 - 11	vivo	portare all'ebollizione grandi quantità di liquido - friggere

use of electrical plates/vitroceramic heating elements			
commutator	***energy regulator***	***heat intensity***	***cooking methods***
1	*1 - 2*	*slight*	*melting of fats etc.; heat small quantities of liquid*
2	*3 - 4*	*mild*	*heating of medium quantities of liquid; puddings, long-cooking sauces*
3	*5 - 6*	*slow*	*defreezing - heat large quantities of liquid; cooking below boiling temperature*
4	*7 - 8*	*medium*	*tender roasts; cooking at boiling temperature*
5	*9 - 10*	*high*	*roasts - boiled food; pan-frying of meats*
6	*10 - 11*	*burning heat*	*bring large quantities of liquid to boil; fry*

utilisation des plaques électriques/eléments de chauffe vitrocéramiques			
commutateur	**régulateur d'energie**	**intensité chaleur**	**types de cuisson**
1	1 - 2	faible	faire fondre les graisses, etc.; chauffer des petites quantités de liquide
2	3 - 4	douce	chauffer des quantités moyennes de liquide ; crèmes, sauces à longue cuisson
3	5 - 6	lente	décongeler - chauffer de grandes quantités de liquide; cuisson au dessous de la température d'ébullition
4	7 - 8	moyenne	cuisson rôtis viande blanche; cuisson à température d'ébullition
5	9 - 10	forte	cuisson rôtis viande rouge - cuisson pour pots-à-feu; cuisson pour viandes dans la poêle
6	10 - 11	vive	porter à ébullition de grandes quantités de liquide; faire frire

Anwendung der Heizkörper/Glaskeramik Heizelemente			
Kommutator	***Energie regler***	***Intensität der Wärme***	***Kocharten***
1	*1 - 2*	*gering*	*Fett verflüssigen esw. - kleine Mengen Flüssigkeit erwärmen*
2	*3 - 4*	*leicht*	*mittlere Mengen Flüssigkeit erwärmen: Cremes, Soßen - langsames Kochen*
3	*5 - 6*	*niedrig*	*auftauen - große Mengen Flüssigkeit erwärmen - Kochen unter dem Siedepunkt*
4	*7 - 8*	*mittel*	*Kochen von zarten Braten: bei Siedepunkt kochen*
5	*9 - 10*	*stark*	*Kochen von Braten - gekochtem Fleisch; Kochen in der Pfanne*
6	*10 - 11*	*ganz stark*	*große Mengen Flüssigkeit zum Sieden bringen; backen*

utilización placas electricas/elementos calefactores vidriocerámicos			
conmutador	**regulador de energía**	**intensità calor**	**tipos cocción**
1	1 - 2	tenue	derretir grasas ecc.; calentar pequeñas cantidades de líquido
2	3 - 4	dulce	calentar medias cantidades de líquido; cremas salsas de larga cocción
3	5 - 6	lento	descongelar - calentar grandes cantidades de líquido; cocción por debajo de la temperatura de ebullición
4	7 - 8	medio	cocción asados tiernos; cocción a la temperatura de ebullición
5	9 - 10	fuerte	cocción asados - cocción hervidos; cocción carnes en sartén
6	10 - 11	vivo	llevar a la ebullición grandes cantidades de líquido; freir

gebruik elektrische plaat/glaskeramik verwarmings-elementen			
aan/uit-schakelaar	***energie regelaar***	***warmte intensiteit***	***kooktypen***
1	*1 - 2*	*zwak*	*smelten vetten enz.; verwarmen kleine hoeveelheid vloeistof*
2	*3 - 4*	*zeer laag*	*verwarmen matige hoeveelheid vloeistof; sauzen met lange kooktijd*
3	*5 - 6*	*laag*	*ontdooien - verwarmen grote hoeveelheid vloeistof; koken beneden de kooktemperatuur*
4	*7 - 8*	*medium*	*licht aanbraden; koken bij de kooktemperatuur*
5	*9 - 10*	*hoog*	*braden - vleeskoken; vlees braden in braadpan*
6	*10 - 11*	*zeer hoog*	*aan de kook brengen van een grote hoeveelheid vloeistof, frituren*

utilização das chapas eléctricas/elementos acquecedores vidrocerâmicos			
comutador	**regulador de energia**	**intensidade de calor**	**maneiras de cozinhar**
1	1 - 2	ténue	derreter gorduras banhas etc.; aquecer pequenas quantidades de líquidos
2	3 - 4	brando	aquecer quantidades médias de líquido; cremes, molhos cozinhados prolongados
3	5 - 6	lento	descongelação - aquecer grandes quantidades de líquidos cozinhar a uma temperatura que não chegue a ebulição
4	7 - 8	médio	cozinhar assados tenros; cozinhar à temperatura de ebulição
5	9 - 10	forte	Assados - cozidos, carnes cozinhadas na frigideira
6	10 - 11	vivo	ferver grandes quantidade de líquidos; fritar.

IT

Manutenzione Gas/Elettrico

Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchiatura. Per una maggiore durata dell'apparecchiatura è indispensabile eseguire periodicamente un'accurata pulizia generale tenendo presente quanto segue:

- le parti in vetro, acciaio e/o smaltate devono essere pulite con prodotti idonei (reperibili in commercio) non abrasivi o corrosivi. Evitare prodotti a base di cloro (varechina, ecc.)
- evitare di lasciare sul piano lavoro sostanze acide o alcaline (aceto, sale, succo di limone, ecc.)
- gli spartifiamma ed i coperchietti (parti mobili del bruciatore) vanno frequentemente lavati con acqua bollente e detersivo avendo cura di togliere ogni eventuale incrostazione, asciugati accuratamente, controllare che nessuno dei fori dello spartifiamma risulti otturato anche parzialmente.
- le piastre elettriche si puliscono con uno strofinaccio umido e si ungono leggermente con olio lubrificante quando sono ancora tiepide.
- le griglie inox del piano di lavoro dopo essere state riscaldate assumono una colorazione bluastra che non ne deteriora la qualità. Per riportarle all'aspetto originale usare un prodotto leggermente abrasivo.

N.B.- L'eventuale lubrificazione dei rubinetti deve essere eseguita da personale qualificato al quale è bene rivolgersi in caso di anomalie di funzionamento.
Controllare periodicamen

GB

Maintenance Gas/Electrical

Prior to any operation, disconnect the appliance from the electrical system.
For long-life to the equipment, a general cleaning operation must take place periodically, bearing in mind the following:

- *the glass, steel and/or enamelled parts must be cleaned with suitable non-abrasive or corrosive products (found on the market). Avoid chlorine-base products (bleach, etc.);*
- *avoid leaving acid or alkaline substances on the working area (vinegar, salt, lemon juice, etc.).*
- *the wall baffle and the small covers (mobile parts of the burner) must be washed frequently with boiling water and detergent, taking care to remove every possible encrustation. Dry carefully and check that none of the burner holes is fully or partially clogged;*
- *the electrical parts are cleaned with a damp cloth and are lightly greased with lubricating oil when still warm.*
- *the stainless steel grids of the working area, after having been heated, take on a bluish tint which does not deteriorate the quality. To bring colour back to its original state, use a slightly abrasive product.*

N.B.- Cleaning of the taps must be carried out by qualified personnel, who must be consulted

FR

Entretien Gaz/Électric

Avant de toute opèration, débrancher l'appareil du reseau électrique. Pour assurer une longue vie á l'appareil il faut absolument effectuer de temps en temps un nettoyage général soigneux en gardant à l'esprit ce qui suit:

- les parties en vitre, acier et/ou émaillées doivent etre nettoyées avec des produits appropriés (faciles à trouver ans les magasins) non abrasifs ni corrosifs. Eviter les produits qui contiennent du chlore (eau de Javel.etc,)
- éviter de laisser sur la table de travail des substances acides ou alcalines (vinaigre, sel, jus de citron, etc.)
- les orifices du bruleûr et les chapeaux (pièces mobiles du bruleur) doivent etre frequemment lavés avec de l'eau bouillante et du détergent, en ayant soin d'enlever tout incrustation, ensuite ils doivent etre essuyés soigneusement, en controlant que tous les trous soient débouchés.
- les plaques électriques doivent être nettoyées avec un torchon humide et un peu huilées quand elles sont encore tièdes.
- les grilles inox du plan de travail après avoir été chauffées prennent une couleur bleuâtre qui ne deterieoure pas leur qualité. Pour leur rendre leur aspect original employer un produit un peu abrasif.

N.B.: - Le graissage eventuel des robinets doit etre faite par des spécialités, qui doivent etre appelés

DE

Wartung Gas/Elektro

Vor jeder Wartungsarbeit das Gerät ausschalten. Für eine lange Lebensdauer des Geräts muß es unbedingt regelmäßig gründlich gereinigt werden. Dazu folgendes beachten:

- *Die Teile aus Glas, Stahl und/oder Email müssen mit milden, im Handel erhältlichen Mitteln gesäubert werden. Verwenden Sie auf keinen Fall chlorhaltige Mittel (Bleichmittel, usw.).*
- *Lassen Sie keine säurehaltigen oder alkalischen Speisereste (Essig, Zitronensaft, usw.) auf der Arbeitsfläche;*
- *Die losen Teile der Brennstellen müssen in warmem Seifenwasser regelmäßig gewaschen und gut abgetrocknet werden. Kontrollieren Sie, daß die Löcher nicht verstopft sind.*
- *Die Elektrokochplatten mit einem feuchten Lappen säubern und danach mit einer sehr dünnen Ölschicht schmieren, während sie noch lauwarm sind.*
- *Die rostfreien Roste aus Stahl bekommen einen bläulichen Beschlag, nachdem sie erhitzt worden sind, aber dies bedeutet keinerlei Beeinträchtigung der Qualität. Um sie wieder auf ihren ursprünglichen Anschein zu bringen, kön–nen Sie sie mit einem leichten Scheuermittel reiben.*

N.B.: - Das eventuelle Schmieren der Hähne muß immer durch Fachpersonal und nur im Fall von Betriebsstörungen vorgenommen werden. Der Gasschlauch muß auf

ES

Mantenimiento Gas/Eléctrico

Antes de cualquier operación desconectar eléctricamente el aparato.
Para una mayor duración del aparato es indispensable efectuar periódicamente una cuidadosa limpieza general teniendo en cuenta lo siguiente:

- las partes en vidrio, de acero y/o esmaltadas tienen que ser limpiadas con productos idóneos (que se pueden encontrar a la venta) no abrasivos ni corrosivos. Eviten productos a base de cloro (lejía de algas, ecc.)
- eviten dejar sobre el tablero de trabajo substancias ácidas o alcalinas (vinagre, sal, zumo de limón, ecc.)
- los rompellamas y las tapaderas (partes movibles del quemador) tienen que ser lavados a menudo con agua muy caliente y detergente teniendo el cuidado de quitar toda incrustación, tienen que ser secados cuidadosamente, y hay que controlar que ninguno de los agujeros de los rompellamas esté obturado, ni siquiera parcialmente.
- las placas eléctricas se limpian con un estropajo húmedo y se engrasan ligeramente con aceite lubricante cuando estén todavía tibias.
- las rejillas inox de la superficie de cocción después de haber sido calentadas toman una coloración azulada que no daña su calidad. Para que vuelvan a su apariencia original utilicen un producto ligeramente abrasivo.

N.B. - La eventual lubricación de los grifos tiene que ser efectuada por

NL

Onderhoud Gas/Elektrische

Voor iedere handeling de apparatuur elektrisch uitschakelen. Voor een lange levensduur van de apparatuur is het onontbeerlijk periodiek een degelijke algemene schoonmaak uit te voeren en daarbij rekening te houden met het volgende:

- *de glasdelen, de stalen en/of geglazuurde gedeelten moeten schoongemaakt worden met passende, niet-schurende of -corrosieve produkten (commercieel verkrijgbaar). Vermijdt produkten op basis van chloor (bleekmiddelen, enz.)*
- *vermijdt zure of alkalische stoffen (azijn, zout, citroensap, enz.) op de plaat achter te laten*
- *de vlamverdelers en de dekseltjes (verwijderbare delen van de brander) moeten regelmatig gewassen worden met kokend water en zeep, er zorg voor dragend elk eventueel aanbaksel te verwijderen, en goed afgedroogd worden waarbij gecontroleerd moet worden dat geen van gaatjes van de vlamverdelers ook maar gedeeltelijk geblokeerd is.*
- *de elektrische kookplaten worden met een vochtige doek schoongemaakt en licht ingeolied een smeerolie wanneer ze nog lauwwarm zijn.*
- *de stalen roosters van het werkblad verkleuren blauwachtige nadat ze zijn verwarmd, dit vermindert de kwaliteit niet. Om het originele aspect terug te krijgen gebruikt men een licht schurend produkt.*

N.B.: - De eventuele smering van de kranen moet uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel, tot welke het goed is zich te wenden in geval van

PT

Manutenção Gás/Eléctrico

Antes de qualquer operação, desligue o aparelho da corrente eléctrica.
Para uma maior duração, é indispensável executar periódicamente uma esmerada limpeza geral ao aparelho tomando sempre em consideração o que segue:

- as partes em vidro, aço e/ou esmaltadas terão de ser limpas com produtos apropriados (que se encontram no comércio) e que não sejam nem abrasivos nem corrosivos. Evite de usar produtos com base de cloro (substâncias para branquear, etc.);
- evite de deixar substâncias ácidas ou alcalinas (vinagre, sal, sumo de limão, etc.) sobre a chapa de trabalho;
- os bicos de gás e as pequenas tampas (partes móveis do queimador) têm de ser lavados frequentemente com água fervente e detersivo, tomando grande cuidado com possíveis incrustações. Depois, enxugue com cuidado, e controle que nenhum dos buracos estejam completa ou parcialmente obturados;
- as chapas eléctricas deverão ser limpas com um pano húmido e e, seguida, ungidas ligeiramente com ólio lubrificante enquanto estiverem ainda mornas.
- As grelhas em aço inoxidável da chapa de trabalho, depois de terem sido aquecidas, podem tornar-se de uma cor azulada, o que não deteriora a qualidade. Para lhes dar novamente o aspecto original, use um produto ligeiramente abrasivo.

N.B. - Toda a possível lubrificação das torneiras, deverá

te lo stato di conservazione del tubo flessibile di alimentazione gas. In caso di perdite richiedere l'immediato intervento del personale qualificato per la sostituzione.

in case of any functioning anomaly. Check periodically the state of conservation of the flexible gas feed pipe. In case of leakage, call immediately the qualified technicians for its replacement.

en cas d'anomalie de fonctionnement. Controler de temps en temps l'état de conservation du conduit flexible d'alimentation gaz. Si il y a des fuites remplacer immediatement. Dans tous les cas ne pas oublier de la changer avant la date limite indiquée sur le tube.

Manutenzione superficie vetroceramica

(Fig.-4a) Prima di tutto rimuovere residui di cibo e spruzzi di grasso dalla superficie di cottura con un raschietto. Successivamente pulire nella zona calda con Sidol o Stahlfix con carta da cucina, indi risciacquare con acqua e asciugare con uno straccio pulito.
Tracce di fogli di alluminio, di oggetti di plastica, zucchero o cibi fortemente saccariferi devono essere rimosse immediatamente dalla zona calda di cottura con un raschietto per evitare possibili danni alla superficie del piano.
In nessun caso usare spugne o strofinacci abrasivi; evitare anche l'uso di detersivi chimici aggressivi come Fornospray o smacchiatori.

Maintenance vitroceramic surface

(Fig.-4a) First of all remove stray food bits and grease drops from the cooking surface with the special scraper (fig. 4). Then clean the hot area as best as possible with SIDOL, STAHLFIX or other similar products with a paper-towel, then rinse again with water and dry with a clean cloth.
Pieces of aluminum foil and plastic material which have inadvertently melted or sugar remains or highly sacchariferous food have to be removed immediately from the hot cooking area with the special scraper (fig. 4).-This is to avoid any possible damage to the surface of the top.
Under no circumstances should abrasive sponges or irritating chemical detergents be used such as oven sprays or spot removers.

Entretien surface vitrocéramique

(Fig.-4a) Avant tout enlever les restes de nourriture et les giclées de graisse de la surface de cuisson avec une paillette métallique. Nettoyer ensuite dans la zone chaude avec Sidol ou Stahfix et du papier de cuisine, rincer par de l'eau et essuyer avec un chiffon propre.
Les traces d'aluminium, d'objets en plastique, de sucre ou de nourriture très riche en sucre doivent être enlevés instamment da la zone chaude de cuisson par l'aide d'une paillette métallique pour éviter de possible dégâts à la surface du plan.
N'utiliser absolument pas d'éponges ou de torchons abrasifs; éviter aussi l'emploi de détergents chimiques agressifs comme Fornospray ou de dégraisseurs.

DE

seinen guten Zustand regelmäßig kontrolliert werden. Im Fall von Lecken den Schlauch durch Fachpersonal sofort ersetzen lassen.

Instandhaltung glaskeramik Oberflache

(Abb. 4a) Vor allem Essensreste und Fettspritzer von der Kochoberfläche mit einem Schaber entfernen. Danach die warme Fläche mit Sidol oder Stahlfix und Küchenpapier säubern, dann mit Wasser abwaschen und einem sauberen Lappen trocknen. Spuren von Aluminiumfolie, Plastikgegenständen, Zucker oder stark zuckerhaltigen Speisen müssen sofort von der warmen Kochfläche mit einem Schaber entfernt werden um mögliche Schäden der Plattenoberfläche zu vermeiden. Auf keinen Fall Schwämme oder Scheuerlappen verwenden; den Gebrauch von aggressiven chemischen Putzmitteln wie Fornospray oder Fleckenreinigern vermeiden.

ES

personal cualificado con el cual se aconseja ponerse en contacto en caso de anomalías de funcionamiento. Controlar periódicamente el estado de conservación del tubo flexible de alimentación gas. En caso de pérdidas solicitar la intervención inmediata del personal cualificado para su sustitución.

Mantenimiento vidriocerámico

(Fig. 4a) Antes de todo quitar los residuos de comida y las salpicaduras de grasa de la superficie de cocción con una raedera. Luego limpiar en la zona caliente con Sidol o Stahifix con papel de cocina. Luego aclarar con agua y secar con un trapo limpio.
Trazas de papel de aluminio, de objetos de plástico, azucar o comidas muy sacaríferas tienen que ser quitadas inmediatamente de la zona caliente de cocción con una raedera para evitar posibles daños a la superficie de cocción.
En ningún caso utilicen esponjas o estropajos; eviten también utilizar detergentes químicos agresivos como Fornospray o quitamanchas.

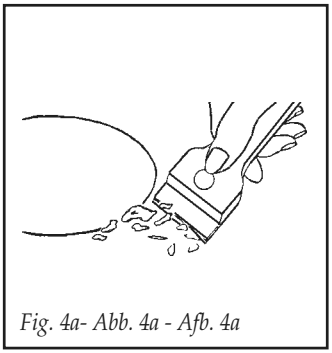


Fig. 4a- Abb. 4a - Afb. 4a

NL

gebrekkige werking. Controleer periodiek de staat van de flexibele gastoevoerslang. In geval van lekkage is de onmiddellijke tussenkomst van gekwalificeerd personeel vereist ter vervanging.

Onderhoud verglaaso keramiek oppervlakte

(Fig. 4a) Voor het koken etensresten en vetspatten van het kookoppervlak verwijderen met een schraper. Vervolgens de warme zone reinigen met Sidol of Stahlfix en keukenpapier, naspoelen met water en drogen met een schoon stuk keukenpapier. Stukjes aluminiumfolie, plastic voorwerpen, suiker of sterk suikerhoudend voedsel moeten onmiddellijk van de kookzone verwijderd worden met een schraper om mogelijke beschadigingen aan het oppervlak van de plaat te voorkomen. In geen enkel geval sponzen of ruwe doeken gebruiken; ook het gebruik van aggresieve reinigingsmiddelen zoals Fornospray of vlekverwijderaars vermijden.

PT

ser efectuada por um pessoal qualificado, o qual terá de ser consultado em caso de anomalias no bom funcionamento. Controle periódicamente o estado de conservação do tubo flexível de alimentação do gás. No caso de perdas de gás, chamar imediatamente o pessoal qualificado, para a substituiçao do dito tubo.

Manutenção superfície vidrocerâmica

(Fig. 4a) Antes de mais nada, elimine, por meio de uma raspadeira, todos os restos de comida e salpicos de gordura da superfície de cozimento. Em seguida, limpe a zona quente com Sidol ou Stahlfix, com papel de cozinha, em seguida, enxague com água e enxugue com um pano limpo.
Quaisquer restos de folha de alumínio, de objectos de plástica, de açúcar ou de comida muito açucarada terão de ser removidos imediatamente da zona quente onde se cozinhou, por meio de uma raspadeira, afim de evitar possíveis danos à superfície da chapa de cozimento.
De nenhuma maneira se deverà utilizar uma esponja ou esfregão abrasivo. Evitar igualmente a utilização de detersivos químicos agressivos como Fornospray ou produtos para tirar nódoas.

IT

Istruzioni per l'installatore

Installazione
Questo apparecchio non è provvisto di un dispositivo di scarico del prodotti della combustione. Si raccomanda che sia installato in locali sufficientemente areati secondo le disposizioni di legge vigenti. La quantità d'aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a 2.0 m^3/h per ogni kW di potenza installato. Vedi tabella potenze bruciatori.

Posizionamento
(Fig. 4). L'apparecchio è previsto per essere incassato in un piano di lavoro come illustrato nell'apposita figura. Prima di inserire il piano predisporre la guarnizione di tenuta (X) su tutto il perimetro della foratura d'incasso.

GB

Instructions for the installer

Installation
This appliance is not provided with a combustion product discharge. It is recommended that it be installed in sufficiently aerated places, in terms of the laws in force. The quantity of air which is necessary for combustion must not be below 2.0 m^3/h for each kW of installed power. See table of burner power.

Positioning
(Fig. 4). The appliance can be fitted into a working area as illustrated on the corresponding figure. Before positioning the hob, fit the seal (X) around the entire periphery of the hole cut in the worktop.

FR

Modalités d'installation

Installation
Cet appareil n'est pas pourvu de dispositif d'évacuation des produits de la combustion. On doit donc l'installer dans des endroits suffisamment aerés suivant les dispositions des lois en vigueur. La quantitè d'air nécéssaire à la combustion ne doit pas etre inférieure à 2.0 m^3/h pour chaque kW de puissance installer. Voir tableau puissances brûleurs.

Positionnement
L'appareil est prévu pour etre encastré dans un plan de travail comme indiqué dans la fig. 4.
Avant d'installer le plan de cuisson, placer le joint d'étanchéité (X) sur tout le périmètre de l'ouverture.

DE

Anleitungen für den Installateur

Installation

Dieses Gerät ist mit einer Vorrichtung zur Beseitigung der Verbrennungsgase nicht angeschlossen. Installation und Anschluß müssen laut den geltenden Vorschriften ausgefürt werden. Gerät nur in ausreichend belüfteten Räumen und nach den gesetzlichen Vorschriften aufstellen.
Die Menge der benötigten Verbrennungsluft darf nicht unter 2,0 m^3/h pro installierte kW-Leistungseinheit liegen. Siehe Heizleistungstabelle.

Aufstellung

(Abb. 4) Das Gerät ist für den Einbau in einer Arbeitsfläche vorgesehen, wie aus der Abbildung ersichtlich wird.
Vor dem Einsetzen der Kochmulde ist die Dichtung (X) auf dem gesamten Umfang des Einbauausschnitts anzubringen.

ES

Instrucciones para el instalador

Instalación

Este aparato no tiene un dispositivo de descarga de los productos de la combustión. Se aconseja instalarlo en locales suficientemente aireados según las disposiciones de ley vigentes. La cantidad de aire necesaria a la combustión no tiene que ser menos que 2.0 m^3/h por cada kW de potencia instalado. Véase tabla potencias quemadores.

Colocación

(Fig. 4). El aparato está preparado para ser empotrado en un tablero de trabajo como ilustrado en la relativa figura. Antes de introducir el plano predisponer la junta de sellado (X) sobre todo el perimetro del agujero del empotrado.

NL

Instructies voor de installateur

Installatie

Dit apparaat is niet voorzien van een afvoermogelijkheid voor de verbrandingsprodukten. Het wordt aanbevolen het apparaat te installeren in een voldoende geventileerde ruimte volgens de geldende wettelijke voorzieningen. De voor de verbranding benodigde hoeveelheid lucht mag niet minder zijn dan 2,0 m^3 /h per kW geinstalleerd vermogen. Zie de tabel vermogen branders.

Plaatsing

(Afb. 4). Het apparaat is voorzien om te worden verzonken in een keukenblad zoals geillustreerd in de betreffende figuur. Alvorens het werkblad te plaatsen moet de afdichtingspakking (X) worden aangebracht over de hele omtrek van de inbouwopening.

PT

Instruções para o instalador

Instalação

Este aparelho não possui um dispositivo de descarga do produto da combustão. Recomenda-se por conseguinte, que venha instalado em lugares suficientemente arejados segundo as disposições das leis em vigor. A quantidade necessária de ar para a combustão, não deverá ser inferior a 2.0 m^3/h por cada kW de força instalada. Veja a tabela relativa à força dos queimadores.

Posicionamento

(Fig. 4). O aparelho foi fabricado para poder ser montado num plano de trabalho como ilustrado na figura correspondente. Antes de inserir o plano predispor a junta de selagem (X) sobre todo o perimetro do furo de encastre.

IT

Collegamento gas
(Fig. 5) Collegare l'apparecchiatura alla bombola o all'impianto secondo le prescrizioni delle norme in vigore accertandosi preventivamente che l'apparecchiatura sia predisposta al tipo di gas disponibile. In caso contrario vedi: "Adattamento a diverso tipo di gas". Verificare inoltre che la pressione di alimentazione rientri nei valori riportati nella tabella: "Caratteristiche utilizzatori".

Allacciamento metallico rigido/semirigido
Eseguire l'allacciamento con raccordi e tubi metallici (anche flessibili) in modo da non provocare sollecitazioni agli organi interni all'apparecchio.
N.B. - Ad installazione ultimata controllare, con una soluzione saponosa, la perfetta tenuta di tutto il sistema di collegamento.

Collegamento elettrico
(Fig. 6) Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:
- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quanto indicato sulla targa matricola applicata sul fondo del piano;

GB

Gas connection
(Fig. 5) Connect the appliance to the gas cylinder or to the installation according to the prescribed standards in force, and ensure beforehand, that the appliance matches the type of gas available. Otherwise, see "Adaptation to various types of gas". Furthermore, check that the feed pressure falls within the values described on the table: "User chacteristics".

Rigid/semi rigid metal connection
Carry out the connection with fittings and metal pipes (even flexible pipes) so as to obtain counter stress the inner parts of the appliance. N.B. - when the installation has been carried out, check the perfect sealing of the entire connection system, by using a soapy solution.

Electrical connection
(Fig. 6) Prior to carrying out the electrical connection, please ensure that:
- *the plant characteristics are such as to follow what is indicated on the matrix plate placed at the bottom of the working area;*

FR

Connexion gaz
(Fig. 5) Effectuer la connexion de l'appareil à la bouteille ou à l'installation selon les prescriptions des normes en vigueur s'assurant à l'avance que l'appareil est reglé pour le type de gaz disponible. En cas contraire voir: "Adaptation à un type de gaz différent".
Verifier aussi que la pression d'alimentation correspond aux valeurs du tableau: "Caractéristiques utilisateurs".

Branchement métallique rigide/semirigide
Effectuer le branchement avec des raccords à conduits métalliques (meme flexibles) de façon à ne pas provoquer de contraintes aux organes internes à l'appareil.
N.B.: - Quand l'installation est terminée, controler, avec une solution savonneuse, la parfaite etoncheité de tout le système de branchement.

Branchement électrique
(Fig. 6) Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que:
- la tension de l'installation électrique correspond au voltage indiqué sur la plaque signalétique appliquée au fond du plan;

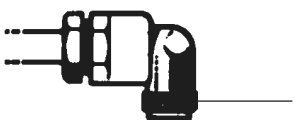


Fig. 5 - Abb. 5 - Afb. 5

DE

Gasanschluß

(s. Abb. 5) Das Gerät an die Gasflasche oder an das Gasversorgungsnetz nach den geltenden Vorschriften anschließen und dabei sicherstellen, daß das Gerät auf den vorhandenen Gastyp eingestellt ist (wenn es nicht der Fall sein sollte, wird auf das Kapitel "Anpassung an einen anderen Gastyp" verwiesen). Man sollte außerdem kontrollieren, daß der Förderdruck den in Tab. "Technische Daten" angegebenen Werten entspricht.

Anschluß mit Metallanschlußstutzen und -röhren, fest/halbfest

Den Anschluß mit Anschlußstutzen und (ev. flexiblen) Röhren aus Metall so ausführen, daß die inneren Teile des Geräts nicht belastet werden. Hinweis: Bei vollendeter Installation muß die gesamte Anschlußleitung mit einer Seifenlösung auf vollständige Dichtigkeit überprüft werden.

Elektroanschluß

(Abb. 6) Bevor der Elektroanschluß hergestellt wird, versichern Sie sich:

- *ob die Merkmale der Anlage den Angaben des Kenndatenschilds an der Unterseite der*

ES

Conexión gas

(Fig. 5) Conectar el aparato a la bombona o a la instalación según las prescripciones de las normas vigentes comprobando antes que el aparato esté preparado para el tipo de gas disponible. En caso contrario véase: "Adaptación a un distinto tipo de gas". Además comprobar que la presión de alimentación esté dentro de los valores citados en la tabla "Características utilizadores".

Conexión metálica rígida/semirígida

Efectuar la conexión con racores y tubos metálicos (también flexibles), de manera que no se provoquen solicitaciones a los órganos interiores del aparato.
N.B. - Una vez efectuada la instalación controlen, con una solución jabonosa, la perfecta estanqueidad de todo el sistema de conexión.

Conexión eléctrica

(Fig. 6) Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar que:

- las características de la instalación satisfagan cunato indicado en la placa matrícula colocada

NL

Gasaansluiting

(Afb. 5) Sluit de apparatuur aan op de gasfles of de gasleiding volgens de van kracht zijnde voorschriften, zich er vantevoren van overtuigend dat de apparatuur geschikt is voor het beschikbare type gas. Is dit niet het geval zie dan: "Aanpassing aan een ander type gas". Ga bovendien na of de toevoerdruk valt binnen de waarden, vermeld in de tabel: "Verbruikers karakteristieken".

Stijve/halfstijve metalen aansluiting

Voor de aansluiting uit met metalen verbindingsstukken en leidingen (eventueel flexibel), zodanig dat er geen spanning komt te staan op de interne delen van de apparatuur.
N.B.: - Na beeindigen van de installatie de gasdichtheid van alle verbindingen controleren met een zeepoplossing.

Elektrische aansluiting

(Afb. 6) Alvorens de elektrische aansluiting te verrichten verzekert men zich ervan dat:

- *de karakteristieken van het stroomvoorzienende apparaat voldoen aan hetgeen is*

PT

Ligação do gás

(Fig. 5) Ligue o aparelho ao balão do gás ou à instalação segundo as disposições das normas em vigor, assegurando de antemão que o aparelho esteja conforme ao tipo de gás que utilizar. Em caso contrário, veja a "Adaptação a diversos tipos de gás". Verifique igualmente que a pressão de alimentação seja conforme aos valores descritos sobre a tabela "Características das partes a utilizar".

Ligação metálica rígida/semi-rígida

Efectuar a ligação com a junção e os tubos metálicos (mesmo se são flexiveis), de modo a não provocar uma pressão sobre os órgãos internos do aparelho.
N.B. - Quando a instalação tiver sido efectuada controle a perfeita vedação de todo o sistema de ligação, usando uma solução de sabão.

Conexão eléctrica

(Fig. 6) Antes de efectuar a conexão eléctrica, será preciso assegurar que:

- as características da instalação sigam o que está indicado sobre a chapa da matriz aplicada no fundo

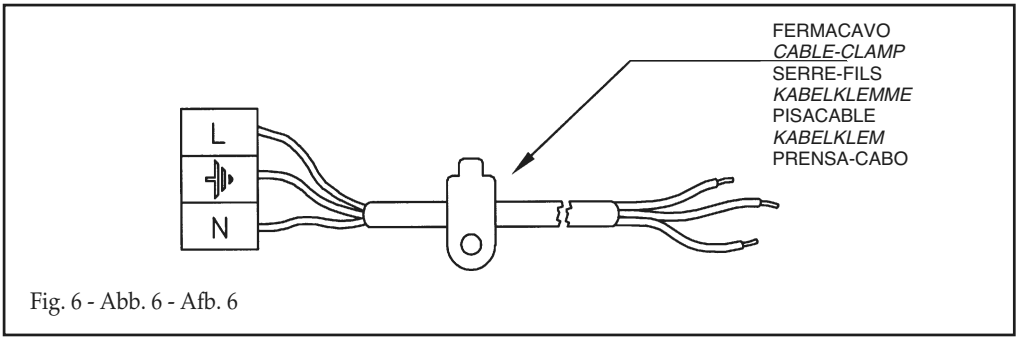


Fig. 6 - Abb. 6 - Afb. 6

IT

- l'impianto sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria a termini di legge.

Nel caso che l'apparecchiatura non sia munita di cavo e/o di relativa spina utilizzare materiale idoneo per l'assorbimento indicato in targa matricola e per la temperatura di lavoro. Il cavo in nessun punto dovrà raggiungere una temperatura superiore di 50 °C a quella ambiente.
Desiderando un collegamento diretto alla rete, è necessario interporre un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato per il carico di targa e rispondente alle norme in vigore (il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore). La presa o l'interruttore onnipolare devono essere facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.
N.B.: - Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso che quanto sopra e le usuali norme antiinfortunistiche non vengano rispettate.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

GB

- *that the plant is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force. The earth connection is compulsory in terms of the law.*

Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50°C of the ambient temperature.
Should a direct connection to the network be required, it will be necessary to interpose an omnipolar switch with minimum aperture between the 3 mm. contacts, dimensioned to bear the plate load and it must follow the standards in force (the yellow/green earth cable must not be interrupted by the switch). The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.
The manufacturers decline any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.

To avoid all risk, if the power cable becomes damaged, it must only be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre, or by a qualified electrician.

FR

- l'installation a une connexion de terre efficace suivant les normes et les dispositions de loi en vigueur. La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.

Si l'appareil n'a pas de câble et /ou de prise correspondante, ne utiliser que des câbles et des prises, selon les données indiquées sur la plaque signalétique et à la température de travail. Le câble ne devra jamais atteindre une température supérieure de 50°C à celle de l'ambiance.
Si on désire une connexion directe au réseau, il faut prévoir un dispositif de coupure omnipolaire avec une distance d'ouverture entre les contacts de 3 mm dimensionné pour la puissance absorbée et qui suit les normes en vigueur (le fil de terre de couleur jaune/vert ne doit pas être coupé par l'interrupteur). La prise ou l'interrupteur omnipolaire doivent être facilement accessibles après la mise en place de l'appareil.
Le Constructeur décline toute responsabilité au cas où ces normes et les autre normes contre les accidents ne seraient pas observées.

Si le câble d'alimentation est endommagé, le constructeur, le service d'assistance technique ou un technicien qualifié devra le remplacer afin d'éviter toute sorte de risque.

DE

Kochfläche entsprechen;
- *ob die Anlage selbst nach den gesetz!ichen Vorschriften geerdet ist. Die Erdung ist bindend vorgeschrieben.*

Falls das Gerät kein Kabel und/oder keinen Stecker besitzt, verwenden Sie den Kenndaten und der Betriebstemperatur entsprechendes Material. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die mehr als 50°C über der Raumtemperatur liegt.
Falls direkt an das Netz angeschlossen werden soll, wird ein allpoliger Schalter mit einer minimalen Öffnung der Kontakte von 3 mm entsprechend der Kenndaten und der geltenden Vorschriften (das gelb/ grüne Erdungskabe darf nicht vom Schalter unterbrochen werden) benötigt.
Die Steckdose oder der allpoliger Schalter müssen bei installiertem Gerät einfach zu erreichen sein.
N.B. Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung falls die angeführten Sicherheitsvorschriften nicht eingehalten werden.

ES

sobre el fondo de la superficie de cocción;
- que la instalación tenga una eficaz conexión de tierra según las normas y las prescripciones de ley vigentes. La puesta a tierra es obligatoria por ley.

En el caso de que el aparato no tenga el cable y/o el relativo enchufe utilizar material apto para la absorción indicado en la placa matrícula y para la temperatura de trabajo. El cable en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50°C a la temperatura ambiente.
Si se quiere una conexión directa a la red, es necesario interponer un interruptor omnipolar con abertura mínima entre los contactos de 3 mm dimensionado para la carga de placa y responder a las normas vigentes (el cable de tierra amarillo/ verde no tiene que ser interrumpido por el interruptor). El enchufe o el interruptor omnipolar tienen que ser fácilmente alcanzables con el aparato instalado.
El constructor declina cualquier responsabilidad en el caso de que lo dicho arriba y las usuales normas contra los infortunios no sean respetadas.

NL

vermeld op de registratieplaat onderop de kookplaat;
- *dat het stroomvoorzienende apparaat voorzien is van een effectieve aardeverbinding volgens de wettelijk voorgeschreven normen en beschikkingen. Het aarden is verplicht volgens de wet.*

In het geval dat het apparaat niet is uitgerust met een kabel en/of stekker, dient gebruik gemaakt te worden van materiaal, geschikt voor de stroomvoering en de werktemperatuur, zoals aangegeven op de registratieplaat. De kabel mag op geen enkel punt een temperatuur bereiken die hoger is dan 50°C boven de omgevingstemperatuur.
Wenst men een directe verbinding met het lichtnet, dan is het noodzakelijk een onderbrekingsschakelaar tussen te plaatsen, met een minimale afstand van 3 mm tussen de contacten, die gedimensioneerd is voor het geregistreerd vermogen en voldoet aan de geldende normen (de aardekabel geel/groen mag niet door de schakelaar worden onderbroken). De stekker of schakelaar moet gemakkelijk bereikbaar zijn als de apparatuur eenmaal geinstalleerd is.
De fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af in geval dat het bovenstaande en de gebruikelijke preventieve normen niet worden gerespecteerd.

PT

da chapa de cozimento.
- a instalação esteja munida de uma conexão à terra eficaz, segundo as normas e disposições das leis em vigor. A conexão à terra é obrigatória nos termos da lei.

No caso que o aparelho não esteja munido de cabo e/ou da relativa tomada, utilize o material apropriado para absorver o que está indicado na chapa da matriz, para uma devida temperatura de cozimento. O tubo não deverá nunca atingir a temperatura de 50°C acima da temperatura ambiente.
Se desejar uma conexão directa à rede, será necessário interpor um interruptor onipolar com abertura mínima de 3 mm. entre os contactos, cuja dimensão deverá seguir a carga mencionada na chapa, seguindo igualmente as normas em vigor (o cabo de terra amarelo/verde não deve ser interrompido pelo interruptor). A tomada ou o interruptor onipolar deverão ser posicionados para uma fácil manipulação do aparelho instalado.
O construtor declina qualquer responsabilidade no caso que não tenham sido respeitadas todas as disposições aqui em cima, assim como as normas para a prevenção de acidentes.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen technischen Kundendienst oder in jedem Fall durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um jedes Risiko auszuschließen.

Si el cable de alimentación se daña, hágalo sustituir por el fabricante, por un centro de asistencia técnica autorizado o por un técnico de competencia similar, a fin de prevenir todo tipo de riesgos.

Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door de technische dienst worden vervangen of in elk geval door een persoon met een soortgelijke kwalificatie, zodat elk gevaar wordt vermeden.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo serviço de assistência técnica ou, em todo o caso, por uma pessoa qualificada, de modo a prevenir qualquer perigo.

IT

Adattamento a diverso tipo di gas

(Fig. 7) Se l'apparecchiatura risulta predisposta per un diverso tipo di gas da quello di alimentazione disponibile, si deve procedere:

- alla sostituzione degli iniettori (Fig. 7) con i corrispondenti al tipo di gas da utilizzare (vedi tabella "Caratteristiche utilizzatori").
- per la regolazione del minimo agire con opportuno cacciavite sulla vite posta sul rubinetto (Fig. 8) dopo averlo ruotato in posizione di minimo. Per GPL (butano/propano) avvitare a fondo.

GB

Adaptation to various types of gas

(Fig. 7) Should the appliance be pre-set for a different type of gas than that available, proceed as follows:

- *replace the injectors (Fig. 7) with the corresponding type of gas to be used (see table "Uses characteristics").*
- *to adjust to the minimum, use a screwdriver on the screw placed on the tap (Fig. 8) after turning the tap to its minimum position. For LPG (butane/propane) screw tight.*

FR

Adaptation à un différent type de gaz

(Fig. 7) Si l'appareil prévoit un type de gaz différent de celui d'alimentation disponible, on doit proceder:

- à la substitution des injecteurs (Fig. 7) avec ceux corréspondants au type de gaz qu'il faut utiliser (voir tableau "Caractéristiques utilisateurs").
- pour le réglage au minimum, tournez à l'aide d'un tournevis approprié la vis dans l'axe du robinet (Fig. 8) après avoir placé le robinet sur la position du minimum. Pour GPL (butane/propane) serrez à fond.

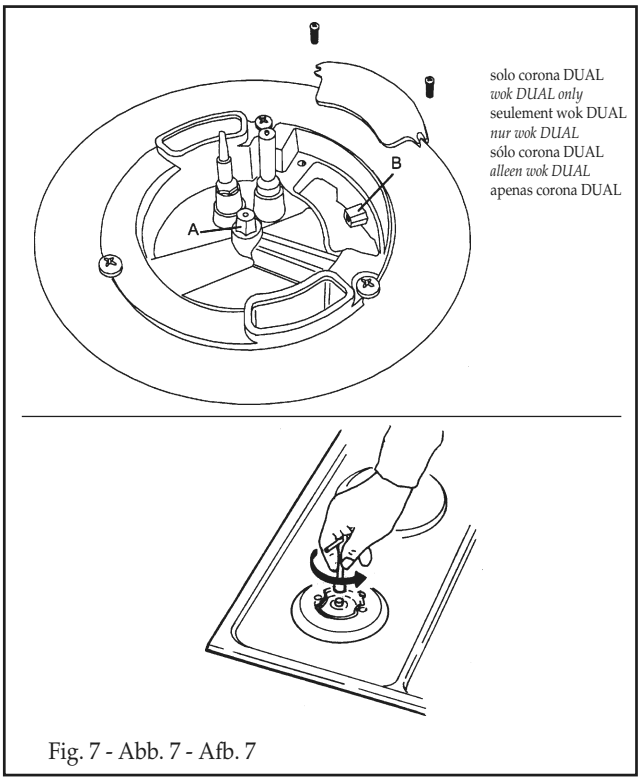


Fig. 7 - Abb. 7 - Afb. 7

DE

Anpassung an einen anderen Gastyp

(s. Abb. 7) Wenn das Gerät für einen anderen Gastyp als der vorhandene ausgelegt ist, ist folgende Vorgehensweise durchzuführen:

- *die Düsen (s. Abb. 7) mit den für den vorhandenen Gastyp bestimmten Düsen (siehe Tab. "Technische Daten") ersetzen;*
- *bei der Einstellung des Mindestwertes, den Hahnhebel auf das Minimum drehen und die Einstellschraube am Hahn mit entsprechendem Schraubenzieher drehen (s. Abb. 8). Bei Betrieb mit Flüssiggas (Butan- /Propangas) Einstellschraube fest anziehen.*

ES

Adaptación a un tipo diferente de gas

(Fig. 7) Si el aparato estuviera preparado para un tipo de gas diferente del de la alimentación disponible, hay que efectuar:

- la sustitución de los inyectores (Fig. 7) con los correspondientes al tipo de gas a utilizar (véase tabla "Características utilizadores").
- para la regulación del mínimo, usar un destornillador apropiado en el tornillo puesto sobre la llave (Fig. 8) después de averlo girado en la posición de mínimo. Para GPL (Butano/propano) atornillar a fondo.

NL

Aanpassing aan een ander type gas

(Afb. 7) Als blijkt dat de apparatuur uitgevoerd is voor een ander type gas dan ter plaatse beschikbaar, dient men:

- *de injectoren (Afb. 7) te vervangen door degene die corresponderen met het te gebruiken gas (zie de tabel "Karakteristieken verbruikers").*
- *teneinde het minimum in te stellen draait men met een schroevedraaier de schroef aan de kraan (z. afb. 8), nadat deze op het minimum gedraaid werd. Bij toestellen die op vloeibaar gas (butaan/propaan) werken moet men de stelschroef vast aandraaien.*

PT

Adaptação a diversos tipos de gás

(Fig. 7) No caso que o aparelho esteja predisposto para um tipo de gás diferente do gás de alimentação que utilizar, deverá proceder da seguinte forma:

- substitua os bicos (Fig. 7) ocm outros próprios ao tipo de gás que utilizar (veja a tabela relativa às "Características das peças a utilizar";
- para a regulação do mínimo agir com uma oportuna chave de parafuso sobre o parafuso colocado na torneira (Fig. 8) depois de o ter rodado à posição mínimo. Para GPL (butano/propano) ataraxar a fundo.

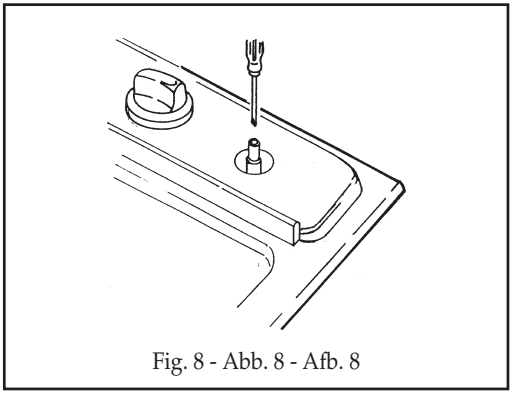


Fig. 8 - Abb. 8 - Afb. 8

IT - GB - ES - IE - PT - CH

CARATTERISTICHE UTILIZZATORI - *USER CHARACTERISTICS*
CARACTERISTICAS UTILIZADORES - *CARACTERÍSTICAS DAS PEÇAS A UTILIZAR*

BRUCIATORI GAS - *GAS BURNERS* - QUEMADORES DE GAS - *QUEIMADORES DE GAS*

ALIMENTAZIONE *FEED* ALIMENTACION *ALIMENTAÇÃO*			BRUCIATORE *BURNER* QUEMADOR *QUEIMADOR*	Ø INIETTORI *Ø INJECTORS* Ø INYECTORES *Ø BICOS*	PORTATA TÉRMICA *THÉRMAL CAPACITY* CAPACIDAD TÉRMICA *CAPACIDADE TÉRMICA*	
TIPO *TYPE* TIPO *TIPO*	PRESSIONE mbar *PRESSURE mbar* PRESION mbar *PRESSÃO mbar*				NOMINALE *NOMINAL* NOMINAL *NOMINAL*	CONSUMO *CONSUMPTION* CONSUMO *CONSUMO*
	NORM.			1/100 mm	W	
gas naturale *natural gas* gas natural *gás natural*	G20	20	rapido/*fast*/rápido/*rápido*	129	3000	286 l/h
			semirapido/*semifast*/semirápido/*semi-rápido*	101	1750	167
			ausiliario/*auxiliary*/auxiliar/*auxiliar*	77	1000	95
			corona/*wok*/coroa - DUAL	63A-121B	3500	333
			corona/*wok*/coroa - DUAL	63A-140B	4250	405
			corona/*wok*/coroa 4	141	3500	333
			pesciera/*fish*/pecera/*peixera*/fisch	130	3000	286
gas liquido *liquefied gas* gas licuefacto *gás liquefeito*	G30/G31	28-30/37	rapido/*fast*/rápido/*rápido*	87	3000	218 g/h
			semirapido/*semifast*/semirápido/*semi-rápido*	66	1750	127
			ausiliario/*auxiliary*/auxiliar/*auxiliar*	50	1000	73
			corona/*wok*/coroa - DUAL	37A-90B	3500	254
			corona/*wok*/coroa - DUAL	37A-97B	4250	309
			corona/*wok*/coroa 4	96	3500	254
			pesciera/*fish*/poisson	85	3000	218
IT G110 ES G110 PT G140	G110/G140	8	rapido/rápido/*rápido*	320/340	3000	680/711 l/h
			semirapido/semirápido/*semi-rápido*	192/210	1750	397/415
			ausiliario/auxiliar/*auxiliar*	150/160	1000	227/237
			corona/*wok*/coroa - DUAL	150A-350B/175A-360B	3500/3300	794/783
			corona/*wok*/coroa 4	360/360	3500	794/783
gas città / *gas ciudad* / gas ciudade			pesciera/*fish*/pecera/*peixera*	290/320	3000	680/711

DE - AT - CH

TECHNISCHE DATEN

GASBRENNSTELLEN

SPEISUNG TYP	DRUCK mbar NORMAL		BRENNERTYP	Ø DÜSENELEMENTE 1/100 mm	WÄRMEBELASTUNG NOMINAL W	VERBRAUCH
Naturgas	G20	20	schnell	129	3000	286 l/h
			halbschnell	101	1750	167
			hilfsbrenner	77	1000	95
			wok - DUAL	63A-121B	3500	333
			wok - DUAL	63A-140B	4250	405
			wok 4	141	3500	333
			fischpfannel	130	3000	286
Naturgas	G25	20	schnell	138	3000	333 l/h
			halbschnell	107	1750	194
			hilfsbrenner	85	1000	111
			wok - DUAL	71A-133B	3500	388
			wok - DUAL	71A-148B	4250	472
			wok 4	152	3500	388
			fischpfannel	140	3000	333
Flüssiggas	G30/G31	50	schnell	79	3000/2700	218/193 g/h
			halbschnell	58	1750/1575	127/112
			hilfsbrenner	46	1000/900	73/64
			wok - DUAL	37A-76B	3500/3150	254/225
			wok - DUAL	37A-83B	4250/3825	309/274
			wok 4	85	3500/3150	254/225
			fischpfannel	82	3000/2700	218/193

FR - BE

CARACTERISTIQUES UTILISATEURS - *KARAKTERISTIEKEN VERBRUIKERS* *TECHNISCHE DATEN*

BRULEURS A GAZ - *GASBRANDERS* - GASBRENNSTELLEN

ALIMENTATION *GASTOEVER* SPEISUNG			BRULEUR *BRANDER* BRENNERTYP	Ø INJECTEURS *Ø INJECTOREN* Ø DÜSENELEMENTE	DEBIT THERMIQUE *THERMISCH VERMOGEN* WÄRMEBELASTUNG	CONSOMMATION *VERBRUIK* VERBRAUCH	
TYPE *TYPE* TYP	PRESSION mbar *DRUK mbar* DRUCKmbar				NOMINAL *NOMINAAL* NOMINAL		
	NORM.			1/100 mm	W		
Gaz naturel *Aardgas* Naturgas	G20	20	rapide/*snel*/schnell	129	3000	286	l/h
			sémirapide/*matig snel*/halbschnell	101	1750	167	
			auxiliaire/*sudderpit*/hilfsbrenner	77	1000	95	
			wok - DUAL	63A-121B	3500	333	
			wok - DUAL	63A-140B	4250	405	
			wok 4	141	3500	333	
			poisson/*vis*/fischpfannel	130	3000	286	
	G25	25	rapide/*snel*/schnell	132	3000	332	l/h
			sémirapide/*matig snel*/halbschnell	102	1750	194	
			auxiliaire/*sudderpit*/hilfsbrenner	80	1000	111	
			wok - DUAL	65A-126B	3500	388	
			wok - DUAL	65A-141B	4250	472	
			wok 4	145	3500	388	
			poisson/*vis*/fischpfannel	135	3000	332	
Gaz liquéfié *Vloeibaar gas* Flüssiggas	G30/G31	28-30/37	rapide/*snel*/schnell	87	3000	218	g/h
			sémirapide/*matig snel*/halbschnell	66	1750	127	
			auxiliaire/*sudderpit*/hilfsbrenner	50	1000	73	
			wok - DUAL	37A-90B	3500	254	
			wok - DUAL	37A-97B	4250	309	
			wok 4	96	3500	254	
			poisson/*vis*/fischpfannel	85	3000	218	

NL

KARAKTERISTIEKEN VERBRUIKERS

GASBRANDERS

GASTOEVER			BRANDER	Ø INJECTOREN	THERMISCH VERMOGEN	VERBRUIK	
TYPE	DRUK mbar				NOMINAAL		
	NORM.			1/100 mm	W		
Aardgas	G25	25	snel	132	3000	332	l/h
			matig snel	102	1750	194	
			sudderpit	80	1000	111	
			wok - DUAL	65A-126B	3500	388	
			wok - DUAL	65A-141B	4250	472	
			wok 4	145	3500	388	
			vis	135	3000	332	
Vloeibaar gas	G30/G31	30	snel	87	3000/2700	218/193	g/h
			matig snel	66	1750/1575	127/112	
			sudderpit	50	1000/900	73/64	
			wok - DUAL	37A-90B	3500/3150	254/225	
			wok - DUAL	37A-97B	4250/3825	309/274	
			wok 4	96	3500/3150	254/225	
			vis	85	3000/2700	218/193	

PIASTRA ELETTRICA - ***ELECTRIC PLATE*** **- PLAQUES ELECTRIQUES -** ***ELEKTROKOCHSTELLEN*** **- PLACA ELÉCTRICA -** ***ELEKTRISCHE KOOKPLAAT*** **- CHAPA ELÉCTRICA**

ALIMENTAZIONE	TIPO	W	REGOLAZIONE
FEED	*TYPE*	*W*	*ADJUSTMENT*
ALIMENTATION	TYPE	W	REGLAGE
SPEISUNG	*TYP*	*W*	*REGELUNG*
ALIMENTACION	TIPO	W	REGULACION
VOEDING	*TYPE*	*W*	*REGELING*
ALIMENTAÇÃO	TIPO	W	REGULAÇÃO
~ 230 V	normale - *normal* normal - *normal* normal - *normaal* normal Ø145	1000	commutatore (0÷6) - *commutator (0÷6)* commutateur (0÷6) - *Kommutator (0÷6)* - conmutador (0÷6) - *aan/uit schakelaar (0÷6)* - comutador (0÷6) regolatore d'energia (0÷11) - *energy regulator (0÷11)* - régulateur d'énergie (0÷11) - *Energieregler (0÷11)* - regulador d'energia (0÷11) - *energie regelaar (0÷11)* - regulador d'energía (0÷11)
	rapida - *fast* rapide - *schnell* rápida - *snel* rápida Ø145	1500	commutatore (0÷6) - *commutator (0÷6)* commutateur (0÷6) - *Kommutator (0÷6)* - conmutador (0÷6) - *aan/uit schakelaar (0÷6)* comutador (0÷6) regolatore d'energia (0÷11) - *energy regulator (0÷11)* - régulateur d'énergie (0÷11) - *Energieregler (0÷11)* - regulador d'energia (0÷11) - *energie regelaar (0÷11)* - regulador d'energia (0÷11)

VETROCERAMICA - *VITROCERAMIC* **-** **VITROCERAMIQUE -** *GLASKERAMIK* **-**
VIDRIOCERÁMICO - *VERGLAASDKERAMIEK* **-** **VIDROCERÂMICA**

ELEMENTI RISCALDANTI - *HEATING ELEMENTS* **-** **ELEMENTS DE CHAUFFE -** *HEIZELEMENTE*
ELEMENTOS CALEFACTORES - *VERWARMINGSELEMENTEN* **-** **ELEMENTOS ACQUECEDORES**

ALIMENTAZIONE *FEED* ALIMENTATION *SPEISUNG* ALIMENTACION *VOEDING* ALIMENTAÇÃO	TIPO *TYPE* TYPE *TYP* TIPO *TYPE* TIPO	W *W* W *W* W *W* W	REGOLAZIONE *ADJUSTMENT* REGLAGE *REGELUNG* REGULACION *REGELING* REGULAÇÃO
~ 230 V	TRIPLO CIRCUITO RADIANTE *TRIPLE CIRCUIT RADIANT* TRIPLE CIRCUIT RADIANT *DREIFACHER STRAHLUNGSKREIS* TRIPLE CIRCUITO RADIANTE *DRIEVOUDIGE STRAALINGS - STROOMKRING* TRIPLO CIRCUITO RADIANTE Ø145 - Ø180	1200 - 1700	commutatore (0÷6) *commutator (0÷6)* commutateur (0÷6) *Kommutator (0÷6)* comutador *(0÷6)* *aan/uit schakelaar (0÷6)* conmutador (0÷6)
	MONOCIRCUITO RADIANTE *SINGLE-CIRCUIT RADIANT* MONOCIRCUIT RADIANT *EINZEL STRAHLUNGSKREIS* MONOCIRCUITO RADIANTE *ENVOUDIGE STRAALINGS - STROOMKRING* MONOCIRCUITO RADIANTE Ø145 - Ø180	1200 - 1700	regolatore d'energia (0÷11) *energy regulator (0÷11)* régulateur d'énergie (0÷11) *Energieregler (0÷11)* regulador d'energía (0÷11) *energie regelaar (0÷11)* regulador d'energia (0÷11)
	MISTO ALOGENO RADIANTE MIXED-*CIRCUIT RADIANT/HALOGEN* MISTE HALOGENE/RADIANT GEMIDCHTER HALOGEN/STRAHLUNGSKREIS MIXTO/HALÓGENO/RADIANTE *GEMENGD HALOGEEN/UITSTRAALING* MISTO HALOGENO RADIANTE Ø145 - Ø180	1200 - 1800	regolatore d'energia (0÷11) *energy regulator (0÷11)* régulateur d'énergie (0÷11) Energieregler (0÷11) regulador d'energía (0÷11) *energie regelaar (0÷11)* *regulador d'energia (0÷11)* -

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritiene necessarie o utili, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies contained in this pamphlet, due to printing or copying errors. We reserve the right to make on our own products those changes to be considered necessary or useful, without jeopardizing the essential characteristics.

Dans un souci constant d'amélioration qualitative, le constructeur se réserve la possibilité d'apporter à ses produits les modifications utiles, sans compromettre ses caractéristiques essentielles.
Le constructeur décline toutes responsabilité pour d'eventuelles inexactitudes contenues dans cette notice, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription.

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor an ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen anzubringen, ohne die wesentlichen Eigenschaften zu beeinflussen.

El constructor declina toda responsabilidad por las posibles inexactitudes contenidas en el presente documento, imputables a errores de impresión o relacionadas. El constructor se reserva el derecho de aportar a sus propios productos aquellas modificaciones que se considere necesarias o útiles, sin perjudicar las características esenciales.

De Fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af voor enige onjuistheden in deze brochure welke geweten kunnen worden aan copie - of drukfouten. Hij behoudt zich het recht voor aan zijn eigen produkten wijzigingen aan te brengen die hij voor noodzakelijk of nuttig houdt zonder dat de wezenlijke kenmerken erdoor benadeeld worden.

O Fabricante não assume nenhuma responsabilidade acerca de eventuais inexactidões contidas na presente publicação, devidas a erros de impressão ou de transcrição. Reserva-se o direito de efectuar nos próprios produtos as eventuais modificações que considerar necessárias ou úteis, sem prejudicar as características essenciais.

COD. 1.002.05.4